



VIU MANENT

SYRAH SECRETO 2006



VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 7 años.

Suelo: Laderas de cerro, poco profundo y fertilidad media.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Syrah 85% y otras variedades 15%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 18 y 27 de Abril de 2006.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 10 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 28° a 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 a 4 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural.

Roble: El vino estuvo por 7 meses en barricas de roble. (62% francés y 28% americano)

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,6 %vol.
pH:	3,58
Acidez Total:	5,2 g/L
Azúcar Residual:	2,4 g/L
Acidez Volátil:	0,41 g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro. En nariz evidencia aromas a especias, ciruelas y café mocka acompañadas de un suave eucalipto. En boca se perciben notas a moras, pasas, higos y chocolate, complementadas por taninos redondos, que llevan a un largo y elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Sensacional con carnes suavemente asadas, acompañadas de salsas de salvia y albahaca. También se combina excelente con aves de caza como perdiz, codorniz y ganso, además de quesos maduros. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.



VIU MANENT

SYRAH SECRETO 2006



VITICULTURE

Vineyard: El Olivar, located near the town of Peralillo, Colchagua Valley, sourced from hillside Syrah blocks with an average age of 7 years.

Soil: Free draining loam soils of very low fertility

Climate: Yearly average rainfall of 600 mm, concentrated in the winter months. Summers are dry with warm days and cool nights. Temperatures are moderated alternately by sea breezes from the Pacific Ocean and inland winds from the Andes mountain range.

Vineyard Management: Planting density of 2,900 vines/hectare, trained to vertical shoot positioned canopy and spur pruned. Canopy trimming is carried out once in early spring and again at the beginning of summer. Leaf plucking is carried out by hand at the beginning of March in order to increase bunch exposure.

WINEMAKING

Grape variety: Syrah 85% with 15% 'other' undisclosed varieties.

Harvest: All fruit was hand harvested between the 18th and 27th of April, 2006.

Winemaking Techniques: Fruit was manually bunch selected before being destemmed and crushed to tank. The must was then given a 10 day cold soak (with temperature maintained between 10 and 12°C) in order to increase the extraction of 'fruity' aroma compounds. The must was then allowed to heat naturally with fermentation commencing and being carried out by native yeasts at temperatures ranging

between 28°C and 30°C. Each tank was given 2-4 pumpovers daily during fermentation and received a 2 week post fermentation maceration before being pressed off with a natural malolactic fermentation being completed in barrel.

Oak: Barrel aged for 7 months in 62% French and 28% American barrels.

LABORATORY ANALYSIS

Alcohol:	14.6 %vol.
pH:	3.58
Titrateable Acidity:	5.2 g/L
Residual Sugar:	2.4 g/L
Volatile Acidity:	0.41 g/L

TASTING NOTES

Deep purple in colour, on the nose this wine shows ample spice, plum and mocha with just a hint of eucalypt. In the mouth an attack of boysenberry, currant, fig and bittersweet chocolate gives way to ample yet voluptuous tannins leading to a long, elegant finish.

CELLARING POTENTIAL

Ready to drink now or will improve with cellaring for up to 6 years.

OUR SOMMELIER RECOMMENDS

Sensational with lightly seared red meats prepared with floral herbs such as sage and basil. Also combines well with game birds such as partridge, quail and goose along with creamy blue cheeses. Serving temperature: 17 to 18°C.