



VIU MANENT

CARMÉNÈRE SECRETO 2007



VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 17 años.

Suelo: Profundidad media y baja fertilidad.

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 3.334 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despunte de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carménère 85% y 15% de un "secreto"

Cosecha: Las uvas Carménère fueron cosechadas a mano entre el 3 y el 9 de Mayo de 2007.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8° a 10°C) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 28° a 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 a 3 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural, que fue completado en barricas.

Roble: El vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés (92%) y americano (8%). El 80% corresponde a roble nuevo y el 20% a roble de 2do y 3er uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,80 %vol.
pH:	3,56
Acidez Total:	5,10 g/L
Azúcar Residual:	2,90 g/L
Acidez Volátil:	0,49 g/L

NOTAS DE CATA De intenso color morado. Este vino evidencia una nariz llena de aromas a cerezas maduras, pimienta negra y hierbas. En boca se perciben sabores a moras y chocolate, con notas a cuero y alquitrán, y complementadas por taninos redondos, que llevan a un largo y elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora o guardar por 7 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Disfrutar con unas chuletas de cordero marinadas con canela y vinagreta de aceitunas. También es delicioso con un filete de avestruz acompañado de quinoa. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.