



## Secreto de Viu Manent 2008 – Carménère

### VITICULTURA

**Viñedo:** La Capilla, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 18 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. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Carménère 85% y 15% de un "secreto".

**Cosecha:** Las uvas Carménère fueron cosechadas a mano entre el 5 y el 7 de Mayo de 2008.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8°C) durante una semana, 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 realizó un remontaje diario. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

**Roble:** El vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés (91%) y americano (9%).

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,4 %vol.

pH: 3,68

Acidez Total: 5,0 g/L

Azúcar Residual: 3,1 g/L

Acidez Volátil: 0,46 g/L

### NOTAS DE CATA

De intenso color morado. Este vino evidencia una nariz llena de aromas a cerezas maduras, pimienta negra, hierbas y un suave tabaco dulce. En boca se perciben sabores a arándanos y chocolate, complementadas por taninos redondos, que llevan a un elegante y persistente final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con una mousse de tomate y albahaca. También es delicioso con una lasagna de alcachofas, pollo y aceitunas de Azapa. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.

FAMILY OWNED SINCE 1935