



VIU MANENT

SECRETO PINOT NOIR 2008



VITICULTURA

Viñedo: Santa María, ubicado en el sector de Lo Orozco, Valle de Casablanca. La plantación tiene una edad de 6 años.

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

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 450 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos en la mañana, pero tardes y noches muy frías. Las temperaturas son moderadas, con presencia de neblinas matinales y brisas marinas provenientes del Océano Pacífico.

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: Pinot Noir 85% y 15% de un “secreto”

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano el 19 de Abril 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 seleccionadas a temperaturas entre 28° a 30°C. Durante la fermentación se realizaron dos remontajes diarios. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

Roble: El vino estuvo por 7 meses en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,5	%vol.
pH:	3,52	
Acidez Total:	5,5	g/L
Azúcar Residual:	3,1	g/L
Acidez Volátil:	0,51	g/L

NOTAS DE CATA

De color violáceo. En nariz evidencia aromas florales, frutillas maduras y chocolate, complementados con delicadas notas de especias. En boca se perciben notas a moras silvestres y arándanos. Sus dulces y suaves taninos combinan perfectamente con su fresca acidez, logrando una delicada estructura, que otorga un final elegante y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.