



Secreto de Viu Manent 2008 – Syrah

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 10 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 15% de un "secreto"

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 15 y el 18 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 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 (96%) y americano (4%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 4,4 %vol.

pH: 3,45

Acidez Total: 5,4 g/L

Azúcar Residual: 3,9 g/L

Acidez Volátil: 0,54 g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro y profundo. En nariz evidencia aromas a cerezas maduras, especias y jamón ahumado, acompañadas de un suave eucalipto. En boca se perciben notas a higos, chocolate y cuero 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 un risotto de azafrán y carne. También es delicioso con gnocchis de papa, rellenos de jamón Serrano, salsa de queso Roquefort y albahaca. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.

FAMILY OWNED SINCE 1935