



Secreto de Viu Manent 2010 – Carménère

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 6 años.

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

Clima: Las precipitaciones fueron de 480 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 5 de mayo. La cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. En general los vinos son más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 5714 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 fueron cosechadas a mano entre el 7 y el 14 de mayo de 2010.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 26° a 28°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios de corta duración para extraer solamente los taninos más elegantes y obtener de esta manera un vino más frutal y amigable. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

Roble: Un 80% del vino estuvo por 6 meses en barricas de roble francés (95%) y americano (5%). El 20% restante se maduró en estanques de acero inoxidable para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,2 %vol.

pH: 3,46

Acidez Total: 5.2 g/L

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

De intenso color violáceo oscuro. Este vino presenta una nariz compleja, frutal y especiada donde destacan las frutas negras como moras cerezas negras, ciruelas, pimienta negra, y una sutil nota a tabaco rubio. En boca es un vino elegante, con mucha fruta, complejo, de taninos muy redondos, concentración medio y fresco. Presenta un persistente y agradable final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935