



## SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2012

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 9 años.

**Suelo:** Suelo de origen geológico. Plantado en laderas de cerro (hasta 20% de pendiente) y piedmont (3 a 5% de pendiente), de profundidad y fertilidad media.

**Clima:** La vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de

**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 favorecer la ventilación de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Carménère 85% and 15% "secret"

**Cosecha:** Las uvas provenientes de la parte alta de la ladera fueron cosechadas a mano los días 27 y 28 de abril y las de la parte baja, el 7 y 8 de mayo de 2012.

**Vinification Techniques:** La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 3 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 27° a 29°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

**Roble:** Un 64% del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. El 36% restante se maduro en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14.5 %vol.

pH: 3.71

Acidez Total: 4.9 g/L

Azúcar Residual: 2.7 g/L

Acidez Volátil: 0.55 g/L

### NOTAS DE CATA

Color morado intenso y profundo. Este vino evidencia una nariz elegante y con carácter, con notas a pimienta negra, cerezas negras, ciruela, especias dulces, tabaco rubio y una sutil nota herbal. La boca es amplia, de gran estructura, balanceada y de taninos presentes pero redondos y muy suaves. Presenta una rica acidez, es complejo y de final persistente y profundo.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar 6 años.