

## SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2012

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 13 años.

**Suelo:** El viñedo está ubicado en ladera de cerro con pendiente de entre 6 y 15%, con suelo arcillo rocoso, de muy buena porosidad que presenta una alterita rocosa muy fragmentada y fuertemente colonizada por raíces.

**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 buen color y alta intensidad frutal.

**Manejo del viñedo:** La plantación del plano tiene una densidad promedio de 3625 plantas/hectárea. Presenta 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

**Varietal:** Syrah 85% y 15% de un "secreto"

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 26 de marzo y 5 de abril de 2012.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y suavemente molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 4 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 esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

**Roble:** Un 70% del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. El 30% 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%

pH: 3,52

Acidez Total: 5.35 g/L

Azúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,5 g/L

### NOTAS DE CATA

Intenso color violeta oscuro. En nariz es elegante y complejo, con aromas a frutos rojos, berries, ciruelas, especias, pimienta, violetas y sutiles notas minerales y a grafito. En boca es un vino con caracter, con muy rica fruta, complejo, vertical, vibrante, con una gran estructura y fresca acidez. Los taninos son sedosos y dan paso a un final largo y mineral.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935