

SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2013

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 14 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 temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo normal.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad 4348 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

Variedad: Syrah 85% y 15% de un “secreto”

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 2 y 8 abril de 2013.

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 25° a 27°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 59% del vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés. El 41% restante se mantuvo con sus borras finas en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14%

pH: 3,53

Acidez Total: 5.2 g/L

Azúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,46 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta oscuro intenso. En nariz es fresco y elegante, con aromas a frutas rojas más sutiles notas florales, donde destacan los aromas a cerezas, ciruela fresca, violetas, especias dulces y mina de lápiz. En boca es un vino vertical, muy frutal, de estructura media y muy rica acidez. Los taninos son redondos y dan paso a un final mineral y prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935