

SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2016



VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 17 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 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

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 28 de marzo y 7 de abril de 2016.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y suavemente molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 2 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 24° a 26°C. Durante la fermentación se realizaron 4 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 53% del vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés. El 47% 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: 3,61

Acidez Total: 5,0 g/L

Azúcar Residual: 1,5 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA

De color violeta y frescos aromas que recuerdan las frutas rojas, frutas negras, flores azules, suaves notas especiadas y grafito, este Syrah destaca por su frescura, vivacidad y garra, siendo a la vez gentil, complejo, profundo y un poco salvaje.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935