



VIU MANENT

MALBEC SECRETO 2006



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado cerca de Cunaco y El Olivar, ubicado cerca de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación de Malbec tiene una edad promedio de 50 años en San Carlos y 7 años en El Olivar.

Suelo: Plano, profundo, textura franco arcillosa, de fertilidad media.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm., concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

Manejo del viñedo: Los dos viñedos tienen una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 85% y otras variedades 15%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 17 de Abril y 6 de Mayo de 2006.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 28° a 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 a 4 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue completada en barricas.

Roble: El 70% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble. (77% francés y 23% americano).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,4 %vol.
pH:	3,59
Acidez Total:	5,2 g/L
Azúcar Residual:	2,3 g/L
Acidez Volátil:	0,38 g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro. En nariz evidencia aromas a frutos negros, chocolate y cerezas maduras. En boca se perciben notas a café mocka, cuero y licor, complementadas por taninos redondos, que llevan a un largo y elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Delicioso sólo o acompañado con carne de venado asada. También se combina excelente con quesos maduros o con chorizos especiados. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.



VIU MANENT®

MALBEC SECRETO 2006



VITICULTURE

Vineyard: A blend between our San Carlos Estate, located near the town of Cunaco and El Olivar Estate, located near the town of Peralillo; both in the Colchagua Valley, sourced from Malbec blocks with an average age of 50 years in San Carlos Estate and 7 years in El Olivar Estate.

Soil: Free draining loam soils of very low fertility.

Climate: Yearly average rainfall of 600 mm, concentrated in the winter months. Summers are dry with warm days and cool nights. Temperatures are moderated alternately by sea breezes from the Pacific Ocean and inland winds from the Andes mountain range.

Vineyard Management: Both vineyards are trained to a vertical shoot positioned canopy and spur pruned. Canopy trimming was carried out once in early spring and again at the beginning of summer. Leaf plucking was carried out by hand at the beginning of March in order to increase bunch exposure.

WINEMAKING

Grape variety: Malbec 85% with 15% 'other' undisclosed varieties.

Harvest: All fruit was hand harvested between the 17th of April and 6th of May, 2006.

Winemaking Techniques: Fruit was manually bunch selected before being destemmed and crushed to tank. The must was then given a 7 day cold soak (with temperature maintained between 10 and 12°C) in order to increase the extraction of 'fruity' aroma compounds. The must was then allowed to heat naturally with fermentation commencing and being carried out by native yeasts at temperatures ranging between 28°C and 30°C. Each tank was given 2-4 pumpovers daily during fermentation and received a 2 week post fermentation maceration before being pressed off with a natural malolactic fermentation being completed in barrel.

Oak: Aged for 7 months in 77% French and 23% American barrels.

LABORATORY ANALYSIS

Alcohol:	14.4 %vol.
pH:	3.59
Titrateable Acidity:	5.2 g/L
Residual Sugar:	2.3 g/L
Volatile Acidity:	0.38 g/L

TASTING NOTES

So intense in colour it is almost opaque this wine exhibits a rich nose of blackcurrant, chocolate and black cherry. In the mouth mocha, leather and liquorice flavours dominate supported by a backbone of robust yet supple tannins leading to a long, lingering finish.

CELLARING POTENTIAL

Ready to drink now or will improve with cellaring for up to 6 years.

OUR SOMMELIER RECOMMENDS

Delicious on its own or when paired with a lightly seared wild venison. Also great with creamy blue cheeses and spicy chorizo sausage. Serving temperature: 17 to 18°C.