



## SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2011

### 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:** Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 8%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con una primer horizonte muy bien estructurado de arcilla con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una alterita fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

**Clima:** Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, un alcohol más bajo de lo normal, fresca y buena intensidad aromática.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 2.900 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: Malbec 85% y 15% de un "secreto".

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 20 y 26 de Abril del 2011.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y 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 26° a 28°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 55% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble francés. El 45% restante se maduro en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5 %vol.  
pH: 3,58  
Acidez Total: 5,2 g/L  
Azúcar Residual: 2,4 g/L  
Acidez Volátil: 0,53 g/L

### NOTAS DE CATA

Profundo color violeta. En nariz destacan los aromas a berries y frutas frescas, con sutiles notas florales y a especias. En boca es frutal, de muy buena estructura con taninos finos, de cuerpo medio, amigable y fresco. Presenta un final elegante, balanceado y mineral.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935