



## MALBEC SECRETO DE VIU MANENT 2012

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

**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 tiene una densidad de 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despunte de brotes en primavera y a comienzos del verano.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Malbec 85% y 15% de un "secreto"

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 14 y 19 de abril del 2012.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 3 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, parte de la mezcla realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

**Roble:** Un 58% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble francés. El 42% restante se maduro en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutuosidad y frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,64

Acidez Total: 5.0 g/L

Azúcar Residual: 2,0 g/L

Acidez Volátil: 0,41 g/L

### NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y profundo. Presenta aromas a frutos negros y frutos del bosque, que se entremezclan con sutiles notas a especias dulces, violetas y tabaco rubio. En boca es un vino frutal, de muy buen volumen, estructura media, con taninos sedosos que dan paso a un final prolongado y sutilmente mineral.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.