



## SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2015

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 16 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 temporada 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastantes frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos tintos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son muy frutales y frescos.

**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.

### VINIFICACIÓN

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

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre el 19 y 25 de marzo.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada 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 26° a 28°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, parte de la mezcla realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

**Roble:** Un 56% del vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés. El 44% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,56

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza. Sus aromas recuerdan las flores silvestres unidos a una intensa fruta fresca como cerezas y ciruelas. En la boca es un vino tremendamente sabroso, de gran equilibrio y larga persistencia en el paladar.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.