



SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 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: 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 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 de 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 85% y 15% de un “secreto”

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre la última semana de marzo y primera de abril.

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 48% del vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés. El 52% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutuosidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,58

Acidez Total: 5,4 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo intenso. Sus aromas están marcados por frutas frescas como cereza, cassis y moras silvestres. En boca destaca por su textura delicada, es vibrante, con taninos sedosos y expresivo de su lugar de origen.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.