



## SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2017

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 18 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 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos tintos de esta cosecha son frutales, de buena estructura, concentración y balance.

### VINIFICACIÓN

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

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre la segunda y tercera semana de marzo de 2017.

**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 46% del vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés. El 54% 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: 3,48

Acidez Total: 3,29 g/L

Azúcar Residual: 1,87 g/L

Acidez Volátil: 0,50 g/L

### NOTAS DE CATA:

Color rojo cereza intenso. Sus aromas a frutos rojos y negros, como moras, ciruelas y sutiles notas especiadas que aportan complejidad. En boca es de cuerpo medio, amigable y fresco, acompañados con taninos de muy buen volumen, sedosos que dan paso a un final prolongado y mineral.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.