



Secreto de Viu Manent 2009 – Pinot Noir

VITICULTURA

Viñedo: San Andrés, ubicado en las cercanías de la localidad de Leyda. La plantación tiene una edad de 9 años.

Suelo: Laderas de cerro, poco profundo y baja fertilidad.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 450 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos en la mañana, pero tardes y noches muy frías. Las temperaturas son moderadas, con presencia de neblinas matinales y brisas marinas provenientes del Océano Pacífico.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 4.166 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 aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Pinot Noir 85% y 15% de un "secreto"

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano el 17 de Abril de 2009

Técnicas de Vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8°C) durante una semana, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 28° a 30°C. Durante la fermentación se realizaron dos remontajes diarios. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14.5 %vol.
pH:	3.63
Acidez Total:	5.1 g/L
Azúcar Residual:	3.0 g/L
Acidez Volátil:	0.44 g/L

NOTAS DE CATA De color violáceo. En nariz evidencia aromas florales, frutillas maduras y chocolate, complementados con delicadas notas de especias. En boca se perciben notas a moras silvestres y arándanos. Sus dulces y suaves taninos combinan perfectamente con su fresca acidez, logrando una delicada estructura, que otorga un final elegante y persistente.

Potencial de Guarda: Beber ahora o guardar por 5 años.

Nuestro Sommelier recomienda: Disfrutar con un atún de Isla de Pascua, sellado con vegetales glaseados en miel y comino. También es delicioso con un risotto con hongos Portobello. Temperatura recomendada al servir: 14 a 16°C.

FAMILY OWNED SINCE 1935