



## Secreto de Viu Manent 2009 – Syrah

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 11 años.

**Suelo:** Laderas de cerro, poco profundo y fertilidad media.

**Clima:** Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

**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; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Syrah 85% y 15% de un “secreto”

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 7 y el 9 de Abril de 2009.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada 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 nativas a temperaturas entre 28° a 30°C. Durante la fermentación se realizó un remontaje diario. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

**Roble:** El vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés (98%) y americano (2%).

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,8	%vol.
pH:	3,55	
Acidez Total:	4,9	g/L
Azúcar Residual:	2,5	g/L
Acidez Volátil:	0,42	g/L

### NOTAS DE CATA

De color morado oscuro y profundo. En nariz evidencia aromas a cerezas maduras, especias y jamón ahumado, acompañadas de un suave eucalipto. En boca se perciben notas a higos, chocolate y cuero complementadas por taninos redondos, que llevan a un elegante y persistente final.

**POTENCIAL DE GUARDA:** Beber ahora o guardar por 8 años

FAMILY OWNED SINCE 1935