



SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2011

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 7 años.

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

Clima: Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, un alcohol más bajo de lo normal, fresca y buena intensidad aromática.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 5714 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 favorecer la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carménère 85% y 15% de un "secreto".

Cosecha: Las uvas provenientes de la parte alta de la ladera fueron cosechadas a mano los días 6 y 7 de Mayo, y las de la parte baja, el 12 y 13 de Mayo de 2011.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 5 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 2 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 se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

Roble: Un 60% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble francés (97%) y roble americanos (3%). El 40% restante se maduro en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,3 %vol.
pH: 3,62
Acidez Total: 5.0 g/L
Azúcar Residual: 2,1 g/L
Acidez Volátil: 0,33 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y profundo. De nariz compleja, muy frutal y con notas especiadas y a pimienta características del carménère, con una mezcla de frutas rojas y negras como cherries, cerezas, ciruelas, y una sutil nota a tabaco rubio. En boca es un vino elegante, de buen volumen y estructura, frutal, complejo, balanceado, con taninos amables, concentración media y fresco. Presenta un persistente y agradable final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935