

PINOT NOIR SECRETO DE VIU MANENT 2011



VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de dos viñedos ubicados cerca del pueblo de Casablanca alrededor de 20 kilómetros en línea recta al mar. Ambos se encuentran plantados en laderas de cerros en el sector frío del valle de Casablanca.

Suelo: Ambos viñedos están plantados en laderas con suelo granítico.

Clima: Las precipitaciones fueron de aproximadamente 314mm, las cuales son menores a las precipitaciones de un año normal. Estas se concentraron en los meses de invierno y a comienzos de la primavera. La cosecha 2011 fue más fría de lo normal en Chile, así como también en el Valle de Casablanca. En general los vinos producidos fueron más frescos, frutales, con mayor acidez natural y menos alcohol, algo similar a la vendimia 2010.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3333 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

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

Cosecha: Ambos viñedos se cosecharon a mano y en cajas de 12 kilos. Un viñedo se cosechó el día 28 de marzo, y el otro el 11 de abril del 2011.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y sin moler se envió hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 8 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25° a 26°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 francés.

Roble: Un 75% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble francés (100%), de las cuales un 8% fue nuevo y el resto de tercer y cuarto uso para evitar aportar demasiada madera al vino. El 25% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,2 %vol.

pH: 3,51

Acidez Total: 5,16 g/L

Azúcar Residual: 2,9g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo, brillante, de intensidad media. En nariz es un vino elegante, fresco y frutal donde destacan los aromas a frambuesas y guinda ácida que se combinan con notas a flores rosadas y sutiles notas a violetas. En la boca es un vino elegante, delicado, vivo, de muy buen balance, con notas a guinda y una fresca acidez que da paso a un final largo y profundo.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.