

SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2013



VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 9 años.

Suelo: Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 14%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de granito con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una roca granítica fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

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 entre los días 4 y 7 de mayo, y las de la parte baja, el 13 y 14 de mayo de 2013.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (10°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 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 56% del vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés. El 44% restante se maduro en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,73

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

Profundo color rojo violáceo. Presenta una fresca nariz con personalidad que refleja la tipicidad del Carménère. Hay frutas rojas, ciruela, especias dulces, tierra húmeda y pimienta negra, que se entremezclan con una sutil nota a tabaco rubio proveniente de su guarda en barrica de roble. En boca es un vino de estructura media, vertical, de buen volumen, fresco, elegante, balanceado, complejo y de final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935