

SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2013



VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de un viñedo ubicado al frente del pueblo de Casablanca alrededor de 20 kilómetros en línea recta al mar.

Suelo: El viñedo está plantado sobre una ladera con suelo granítico.

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. En promedio los blancos se cosecharon entre 2 a 3 semanas más tarde que en un año normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de gran acidez natural, con un alcohol entre 0.5 y 1% más bajo de lo común.

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 mejorar ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Pinot Noir 100%

Cosecha: Se cosechó a mano los días 14, 21 y 25 de marzo de 2013.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada 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 nativas (50%) y seleccionadas (50%) 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 62% del vino estuvo por 8 meses en barricas usadas de roble francés. El 38% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,61

Acidez Total: 5,1g/L

Azúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso y brillante. En nariz es un intenso, muy fresco y vibrante, complejo, marcado por frutas rojas, berries, guinda ácida, y una sutil nota a tierra húmeda. En la boca es un vino fresco, delicado, 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 4 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935