

SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2015



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: 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 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos tintos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son frutales y frescos, con bocas interesantes.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 5714 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntos 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 fueron cosechadas a mano entre los días 24 y 29 de abril.

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 4 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 estanques y barricas de roble.

Roble: Un 54 % del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés. El 46% restante, se guardó en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,57

Acidez Total: 5,3 g/L

Azúcar Residual: 1,6 g/L

Acidez Volátil: 0,38 g/L

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo cereza, sus aromas recuerdan las frutas frescas como ciruelas y cerezas, sumado a toques de pimienta negra y café en grano. En el paladar tiene cuerpo medio, llena muy bien la boca, es balanceado y tiene un final muy sabroso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.