

SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2015



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 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que, a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas. 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 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

Varietal: Pinot Noir 100%

Cosecha: Se cosechó a mano los días 10 y 11 de marzo de 2015.

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 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas 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 y fudres de roble francés.

Roble: Un 52% del vino estuvo por 9 meses en barricas y fudres usados de roble francés. El 48% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,41

Acidez Total: 5,64 g/L

Azúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0,5 g/L

NOTAS DE CATA

Su color rojo rubí y sus intensos aromas de fruta roja como frutillas y guinda se suman a leves notas de tierra húmeda y flores. En la boca es fresco y delicado, pero con estructura, fiel representante de los nuevos Pinot chilenos provenientes de viñedos cercanos al frío Océano Pacífico. Maridar con atún o dorado a la parrilla o con un risotto de hongos. Servir entre 14 y 16 grados.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.