



SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2016

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 12 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 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

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

Varietal: Carménère 85% y 15% de un “secreto”

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre los días 25 y 28 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 42 % del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés. El 58% restante, se guardó en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %vol.

pH: 3,6

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 1,3 g/L

Acidez Volátil: 0,65 g/L

NOTAS DE CATA

Este vino de intenso color violáceo, destaca por el carácter especiado propio que posee la variedad Carménère, marcado principalmente por pimienta negra y sumado a frutas rojas, berries, y una sutil nota a café en grano. En boca presenta cuerpo medio, buen volumen, equilibrio y una textura suave que da paso a un final muy agradable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935