



SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2017

VITICULTURA

Vinhedo: El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação possui uma idade média de 13 anos.

Solo: Piemonte de origem geológica, com declives entre 5 e 14%. O solo apresenta ótima porosidade e drenagem, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de granito e cascalho, sobre um segundo horizonte que apresenta rocha granítica fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

Clima: A temporada 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações, como de temperaturas. As temperaturas começaram a subir no final do inverno e início da primavera, o que provocou uma antecipação de 2 semanas na brotação que foi, por sua vez, bastante uniforme. Durante a primavera e princípio do verão as temperaturas continuaram elevadas, traduzindo-se em condições ideais para uma ótima floração, vingamento e pintor, etapas que foram muito uniformes e de curta duração. O verão foi caloroso, levando a uma antecipação da colheita entre 2 e 3 semanas, com bagas menores e concentradas e um rendimento entre 10 e 15% mais baixo. Os vinhos tintos desta safra são frutados, de boa estrutura, concentração e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: A plantação possui uma densidade de 5000 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot. Seleção de brotos na primavera; desfolha manual no princípio de março para favorecer a exposição e ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carménère 85% e 15% de um "Secredo"

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente entre os dias 11 e 13 de abril.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada em direção a um tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (10°C) durante 3 dias, com o objetivo de alcançar uma maior extração de cor e de aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a temperaturas entre 26°C e 28°C. Durante a fermentação foram realizadas 4 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática natural em tanques e barris de carvalho.

Carvalho: 42 % do vinho esteve por 8 meses em barris de carvalho francês. O restante, 58%, foi guardado em tanques de aço inoxidável e concreto com o objetivo de entregar frutuosidade e frescor à mescla final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 14% vol.;

pH: 3,67;

Acidez Total: 5,04 g/L

Açúcar Residual: 1,82 g/L;

Acidez Volátil: 0,42 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Intensa cor violácea, apresenta um nariz complexo, com uma mistura entre fruta vermelha fresca e aromas a especiarias marcados pela tipicidade da variedade, podemos encontrar pimenta negra, especiarias doces com aromas a frutas vermelhas, berries e notas a tabaco amarelo. Em boca apresenta uma estrutura equilibrada, com bom volume, frescor, de taninos redondos, persistente e de agradável final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos

FAMILY OWNED SINCE 1935