



## SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2017

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 13 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 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos tintos de esta cosecha son frutales, de buena estructura, concentración y balance.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad 5000 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot. Selección de brotes en primavera; deshojes manuales a principios de Marzo para favorecer exposición y ventilación de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Carménère 85% y 15% de un "secreto"

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre los días 11 y 13 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 seleccionadas 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 8 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:** 14% vol.

**pH:** 3,67

**Acidez Total:** 5,04 g/L

**Azúcar Residual:** 1,82 g/L

**Acidez Volátil:** 0,42 g/L

### NOTAS DE CATA

Color violáceo intenso, presenta una nariz compleja, con una mezcla entre fruta roja fresca y aromas a especias marcados por la tipicidad de la variedad, podemos encontrar pimienta negra, especias dulces con aromas a frutos rojos, berries y notas a tabaco rubio. En boca tiene un buen balance de estructura, con buen volumen, fresco, taninos redondos, persistente y de un agradable final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años

FAMILY OWNED SINCE 1935