



SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2017

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes de um vinhedo localizado em frente ao povoado de Casablanca, cerca de 20 quilômetros em linha reta do mar.

Solo: O vinhedo está plantado sobre uma encosta com solo granítico.

Clima: A temporada 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações, como de temperaturas. No final do inverno e início da primavera as temperaturas começaram a subir, 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.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 5000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador). Despontas de brotos em primavera e início do verão. Foram realizadas apenas leves desfolhas no interior da canópia, com o objetivo de aumentar a ventilação, de tal forma a manter as uvas saudáveis por um lado e, por outro, a favorecer a maturação.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Pinot Noir 100%

Colheita: A colheita manual foi realizada nos dias 22 e 23 de fevereiro de 2017.

Técnicas de vinificação: A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e, sem ser esmagada, foi enviada para um tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 7 dias, com o objetivo de alcançar uma maior extração de cor e de aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 25°C e 26°C. Durante a fermentação foram realizadas 2 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 barris e fudres de carvalho francês.

Carvalho: 27% do vinho esteve por 9 meses em fudres de carvalho francês e 20% em barris usados de carvalho francês. O restante, 53%, permaneceu entre cubas de aço e ovos de cimento, com o objetivo de fornecer uma mistura de frutividade e complexidade ao vinho.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 % vol.;
pH: 3,59;
Acidez Total: 5,03 g/L
Açúcar Residual: 2,31 g/L;
Acidez Volátil: 0,66 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Sua cor vermelha rubi e seus intensos aromas a fruta fresca, somado a aromas florais e minerais, com notas a cassis e grafite, condimentado com notas herbáceas. Em boca é um vinho fresco com taninos suaves e elegantes, somado a uma acidez ideal resultando em uma estrutura bem equilibrada.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos

FAMILY OWNED SINCE 1935