

## SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2017

### 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 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.

**Manejo del viñedo:** Las plantaciones tienen una densidad de 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se realizaron leves deshojes al interior de la canopia, con el objetivo aumentarla ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas, por un lado, y, por otro, favorecer la madurez.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Pinot Noir 100%

**Cosecha:** Se cosechó a mano los días 22 y 23 de febrero de 2017.

**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 27% en fudres de roble francés por 9 meses, un 20% en barricas usadas de roble francés. El 53% restante entre cubas de acero y huevos de cemento, para darle una mezcla de frutalidad y complejidad al vino.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 13,5 % vol.

**pH:** 3,59

**Acidez Total:** 5,03 g/L

**Azúcar Residual:** 2,31 g/L

**Acidez Volátil:** 0,66 g/L

### NOTAS DE CATA

Su color rojo rubí y sus intensos aromas de fruta fresca, sumado aromas florales y minerales, con notas a grosellas negras y grafito, especiado con notas herbales. En la boca es un vino fresco con taninos suaves y elegantes, sumado a una acidez justa que da como resultado un buen balance de estructura.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935