

## SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2017

### VITICULTURA

**Vinhedo:** El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação possui uma idade média de 18 anos.

**Solo:** O vinhedo está localizado em encosta de montanha com um declive entre 6 e 15%, com solo argilo-rochoso, de porosidade muito boa que apresenta uma alterita rochosa muito fragmentada e fortemente colonizada por raízes.

**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 4348 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontas de brotos na primavera e começo do verão; desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** SYRAH 85% e 15% de um "Secreto"

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente entre 28 de fevereiro e 9 de março de 2017.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada e suavemente esmagada em direção a um tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (8°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 uma temperatura 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 barris de carvalho.

**Carvalho:** 58% do vinho esteve por 9 meses em barris de carvalho francês, 5% em ovo de cimento e o 37% restante foi mantido em contato com suas borras finas em tanques de aço inoxidável e concreto, com o objetivo de entregar fruta e frescor à mescla final.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5%;  
pH: 3,66;  
Acidez Total: 4,9 g/L  
Açúcar Residual: 1,9 g/L;  
Acidez Volátil: 0,45 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Intensa e profunda cor vermelha violácea. No nariz apresenta notas a frutas azuis e negras, como amoras, mirtilos, ameixa madura, violetas, notas condimentadas e mina de lápis. Em boca é um vinho de estrutura média, fresco, de bom volume, equilibrado, profundo e complexo, com um final agradável.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos



FAMILY OWNED SINCE 1935