

SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2017

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 18 años.

Suelo: El viñedo está ubicado en ladera de cerro con pendiente de entre 6 y 15%, con suelo arcillo rocoso, de muy buena porosidad que presenta una alterita rocosa muy fragmentada y fuertemente colonizada por raíces.

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 4348 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para favorecer la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Syrah 85% y 15% de un "secreto"

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 28 de febrero y 9 de marzo de 2017.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y suavemente molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°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° y 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 barricas de roble.

Roble: Un 58% del vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés, un 5% en huevo de cemento, y el 37% restante se mantuvo con sus borras finas en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5%

pH: 3,66

Acidez Total: 4,9 g/L

Azúcar Residual: 1,9 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso y profundo. En nariz presenta notas a frutos azules y negros, como mora, arándanos, ciruela madura, violetas, notas especiadas y mina de lápiz. En boca es un vino de estructura media, fresco, de buen volumen, balanceado, profundo y complejo, con un final agradable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935