



SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2018

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 14 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 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudo en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, por su parte, tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural.

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 la primera semana de mayo.

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 38% del vino estuvo por 6 meses en barricas de roble francés. El 62% restante, se guardó en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutuosidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,81

Acidez Total: 4,78 g/L

Azúcar Residual: 2,27 g/L

Acidez Volátil: 0,39 g/L

NOTAS DE CATA

De color violáceo oscuro, En nariz presenta aromas a cerezas maduras, pimienta negra y mora, sumado a finas hierbas, con suaves notas a tabaco rubio. En boca es amplio, de gran estructura, balanceado, con taninos redondos. Su final es aterciopelado y muy agradable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935