



SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2018

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 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 ayudó 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 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: Las plantaciones tienen una densidad de 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes 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 26 y 29 de marzo de 2018.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada 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 25% en fudres de roble francés por 6 meses, un 24% en barricas usadas de roble francés. El 51% 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: 3,68

Acidez Total: 4,88 g/L

Azúcar Residual: 2,16 g/L

Acidez Volátil: 0,58 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza brillante. En nariz se presenta como un vino floral, el cual se entremezcla con aromas a frutos rojos, como guinda, frambuesa y fresa, con una nota mineral propia a su lugar de origen. En boca es un vino fresco, vivo y jugoso, con un buen balance de estructura, taninos suaves que dan como resultado, un final largo y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.