

SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2018

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

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 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 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.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano la última semana de marzo del 2018.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada 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 40 % del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. El 60% 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: 3,63

Acidez Total (C4H6O6): 5,03 g/L

Azúcar Residual: 3,72 g/L

Acidez Volátil: 0,54 g/L

Notas de Cata:

De color violeta intenso. En nariz es un vino elegante, con aromas a frutos, como ciruela, cereza negra, arándanos y mora, con suaves notas minerales. En boca es un vino completo, frutal, profundo, con taninos sedosos y de una fresca acidez, que lleva a un final elegante y placentero.

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar por 6 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935