



## SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2018

### VITICULTURA

**Vinhedo:** El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação possui uma idade média de 14 anos.

**Solo:** Piemonte de origem geológica, com declives entre 5 e 14%. O solo apresenta porosidade e drenagem muito boas, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de granito e cascalho, sobre um segundo horizonte que apresenta rocha granítica fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

**Clima:** A temporada 2017 - 2018 iniciou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar as primeiras irrigações até novembro. As temperaturas frescas até meados de novembro atrasaram o processo de brotação e floração em algumas semanas. A brotação ocorreu de forma bastante uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, o que trouxe consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. As uvas tintas, por sua vez, tiveram temperaturas moderadas, sem os extremos da temporada anterior, ocorrendo em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28 °C. Graças às boas temperaturas registradas durante março e abril foi possível alcançar uma boa maturação da casca e sementes, com nível de açúcar normal e acidez natural mais alta, sendo colhidas em torno de 7 a 10 dias mais tarde que o normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutados, de boa cor e acidez natural.

**Manejo do vinhedo:** A plantação possui uma densidade de 5000 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot. Seleção de brotos em primavera; desfolha manual a princípio de março para favorecer a exposição e ventilação das uvas.

### VINIFICAÇÃO

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

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente na primeira semana de maio.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada e esmagada em direção a um tanque de aço inoxidável.

Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (10 °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 temperaturas 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 tanques e barris de carvalho.

**Carvalho:** 38% do vinho esteve por 6 meses em barris de carvalho francês. O 62% restante foi guardado em tanques de aço inoxidável e concreto a fim de entregar frutividade e frescor à mescla final.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 14% vol.;

pH: 3.81

Acidez Total: 4.78 g/L

Açúcar Residual: 2.27 g/L;

Acidez Volátil: 0,39 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De escura cor violácea, o nariz apresenta aromas a cereja madura, pimenta negra e amora, somado a ervas finas e suaves notas a tabaco amarelo. Em boca é amplo, de grande estrutura, equilibrado e de taninos redondos. Seu final é aveludado e muito agradável.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935