



SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2018

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes de um vinhedo localizado em frente do povoado de Casablanca, cerca de 20 quilômetros em linha reta do mar.

Solo: O vinhedo está plantado sobre uma encosta com solo granítico.

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 apresenta uma densidade de 5000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e uma poda em vara de produção (cargador). Despontas de brotos em primavera e início do verão. Foram realizadas apenas leves desfolhas no interior da canópia, com o objetivo de aumentar a ventilação, mantendo as uvas saudáveis por um lado e, por outro, favorecendo a maturação.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Pinot Noir 100%

Colheita: A colheita manual foi realizada nos dias 26 e 29 de março de 2018.

Técnicas de vinificação: A uva foi selecionada manualmente antes de se desengaçada e, sem ser esmagada, foi enviada para um tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (8 °C) durante 7 dias, a fim de alcançar uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 25 °C e 26 °C. Durante a fermentação foram realizadas 2 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 barris e fudres de carvalho francês.

Carvalho: 25% do vinho esteve por 6 meses em fudres de carvalho francês e 24% em barris usados de carvalho francês. O 51% restante permaneceu em cubas de aço e ovos de cimento, com o objetivo de fornecer uma mistura de frutividade e complexidade ao vinho.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13.5 % vol.

pH: 3.68

Acidez Total: 4.88 g/L

Açúcar Residual: 2.16 g/L

Acidez Volátil: 0.58 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho-cereja brilhante. No nariz apresenta-se como um vinho de caráter floral, mesclando-se a aromas de frutas vermelhas, como cereja, framboesa e morango e com uma nota mineral própria de seu lugar de origem. Em boca é um vinho fresco, vivo e suculento, com um bom equilíbrio entre estrutura e taninos suaves, o que dá como resultado um final longo e agradável.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935