

SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2018

Variedade: Syrah 85% e 15% de um "segredo"

Vinedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Valle de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 18 anos.

Solo: O vinhedo está localizado na ladeira de uma montanha com pendente entre 6 e 15%, com solo argiloso e rochoso, de boa porosidade que apresenta uma parte rochosa muito fragmentada e fortemente colonizada por raízes.

Clima: A temporada 2017 – 2018 começou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar os primeiros dias de irrigação até novembro. As temperaturas frescas até metade de novembro atrasaram los processos de brotação e floração em algumas semanas. A brotación foi muito uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, na qual trouxe consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. As uvas tintas, por sua parte, tiveram temperaturas moderadas, sem os extremos como a temporada anterior, apresentando em janeiro um promedio de temperaturas máximas de 28°C, devido as boas temperaturas registradas durante março e abril conseguiram alcançar uma boa maturação de peles e sementes, com um nível de açúcar normal e uma acidez natural mais alta, sendo colhidos mas aproximadamente 7 a 10 días mais tarde do que o normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutais, de boa cor e acidez natural.

Controle do vinhedo: A plantação tem uma densidade 4348 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda com cordão apitonado. Os cortes de brotes na primavera e no começo do verão; cortes de folhas manuais a principios de Março para favorecer a ventilação das uvas.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente na última semana de março de 2018.

Técnicas de vinificação: A uva foi separada e suavemente moída e levada ao tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pre-fermentativa em frío (8°C) durante 3 días, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação foram realizadas 4 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e agradável. Posterior a isso se realizou uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho.

Carvalho: 40 % do vinho passou 8 meses em barris de carvalho francês. O 60% restante, foi guardado em tanques de aço inoxidável e concreto para aportar frutividade e frescura à mescla final.

ANÁLISE DE LABORATORIO

Álcool 14% vol.

pH: 3,63

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

Açúcar Residual: 3,72 g/L

Acidez Volátil: 0,54 g/L

NOTA DE CATA

De cor violeta intenso. Em nariz é um vinho elegante, com aromas a frutos, como ameixa, cereja negra, mirtilo e amora, com suaves notas minerais. Em boca é vinho complexo, frutal, profundo, com taninos sedosos e de uma fresca acidez, que leva a um final elegante y prazeroso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935