



## SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2019

**Variedade:** Pinot Noir 100%

**Vinhedo:** As uvas provêm de um vinhedo localizado diante do povoado de Casablanca ao redor de 20 kilómetros em línea reta em direção ao mar.

**Solo:** O vinhedo esta plantado sobre uma ladeira com solo granítico.

**Clima:** A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fría com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, o qual permitiu atrasar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. Devido a isso os estados fenológicos atrasaram-se aproximadamente 1 semana. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro onde começaram diversas ondas de calor que elevaron as temperaturas máximas até 36 ou 38°C, o qual contribuiu para uma falta de uniformidade na fase da pinta, especialmente nas variedades mais tardias. Além disso, causou um bloqueio que atrasou a maturação destas variedades tardias. No caso das variedades que amadurecem mais cedo, a fase da pinta ocorreu de forma mais uniforme, e o calor provocou uma antecipação da maturação. O outono, foi muito bom, com temperaturas máximas mais baixas, que permitiu esperar com tranquilidade que se suavizassem os taninos que em algum momento mostraram-se um pouco secos pelo efeito das altas temperaturas.

**Controle do Vinhedo:** As plantações tem uma densidade de 5000 plantas/hectare, com uma condução em espaldera baixa e uma poda em carregador. Cortes de brotes na primavera e começo do verão. Foram realizados leves cortes de folhas no interior da canopia, com o objetivo de aumentar a ventilação, de tal forma para manter as uvas saudáveis e favorecer a maturação.

**Colheita:** Colheita realizada manualmente na primeira semana de março de 2019.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi selecionada manualmente antes de ser separada dos cachos e sem moer foram enviadas a um tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pre-fermentativa em frio (8°C) durante 7 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada com leveduras nativas a temperaturas entre 25° a 26°C. Durante a fermentação se realizaram 2 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-se uma fermentação maloláctica natural em barris e fudres de carvalho francês.

**Carvalho:** 20% em fudres de Carvalho francês por 6 meses, 30% em barris usados de Carvalho francês. Os 50% restante em cubas de aço, para produzir uma mescla de frutividade e complexidade ao vinho.

### Análise de Laboratorio

Álcool : 13,5 % vol.

pH: 3,53

Acidez Total (C4H6O6): 4,95 g/L

Açúcar Residual: 2,67 g/L

Acidez Volátil: 0,46 g/L

### Notas de Cata:

De cor vermelho rubí. Em nariz é um vinho complexo, com aromas a fruta vermelha fresca como morango e cereja, mesclado com notas florais e grafite. Na boca apresenta um bom equilíbrio, com taninos suaves e elegantes, que combinam com uma fresca acidez, que da passo a um final longo e redondo.

### Potencial de guarda

Beber agora ou guardar por 5 anos.