

SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2020

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 16 años.

Suelo: Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 14%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de granito con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una roca granítica fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima: La temporada 2019 – 2020 comenzó con una sequía que se viene arrastrando durante los últimos 10 años, con lluvias muy por debajo del promedio durante los meses de invierno. Esta tendencia se prolongó durante la primavera con escasa presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, razón por lo cual hubo que adelantar los primeros riegos en 1 o 2 meses. La escasa presencia de agua en el suelo, sumado a el aumento de las temperaturas medias en primavera, trajo consigo un adelanto de los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo un aumento de los días cálidos en comparación a la temporada anterior, y las temperaturas máximas promedio alcanzaron los 32°C, logrando obtener un proceso de pinta bastante uniforme y un adelanto en la madurez fenológica de las bayas. Durante la temporada no tuvimos eventos climáticos adversos, tales como olas de calor y/o precipitaciones, esto se traduce en buena sanidad de nuestros viñedos, lo que nos permitió esperar la madurez óptima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad 5000 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot. Selección de brotes en primavera; deshojes manuales a principios de marzo para favorecer exposición y ventilación de las uvas.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano durante la primera semana de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (10°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° a 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 estanques y barricas de roble.

Guarda: Un 8 % del vino estuvo durante 11 meses en barricas de roble francés, mientras que el 92% restante, se guardó en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,69

Acidez Total (C4H6O6): 4,72 g/L

Azúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

Notas de Cata

De color rojo intenso con matiz violeta. En nariz destacan aromas a frutos rojos del bosque y especias, seguidos de una sutil nota a frescos granos de café. En boca hay notas a fruta azul con leves toques a pimienta negra, acompañado de taninos maduros, sedosos y bien integrados, con un final balanceado y elegante.

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar por 5 años



FAMILY OWNED SINCE 1935

