

SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2020

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de un viñedo ubicado al frente del pueblo de Casablanca alrededor de 20 kilómetros en línea recta al mar.

Suelo: El viñedo está plantado sobre una ladera con suelo granítico.

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: Las plantaciones tienen una densidad de 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se realizaron leves deshojes al interior de la canopia, con el objetivo aumentarla ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas, por un lado, y, por otro, favorecer la madurez.

VINIFICACIÓN

Variedad: Pinot Noir 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano durante la primera semana de marzo del 2020.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y sin moler se envió hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 25° a 26°C. Durante la fermentación se realizaron 2 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 barricas y fudres de roble francés.

Guarda: Un 15% en fudres de roble francés por 6 meses, un 35% en barricas usadas de roble francés. El 50% restante en cubas de acero, para darle una mezcla de frutalidad y complejidad al vino.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12,7% vol.

pH: 3,62

Acidez Total (C4H6O6): 4,86 g/L

Azúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí. En nariz es un vino complejo, destacan frutos rojos y frutos del bosque, acompañados con notas florales y especiadas. En boca es suave y equilibrado, con taninos elegantes que se combinan con una refinada acidez, dando paso a un final largo y vibrante.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN