

## SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2020

**Variedad:** Syrah 85% y 15% de un "secreto".

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 19 años.

**Suelo:** El viñedo está ubicado en ladera de cerro con pendiente de entre 6 y 15%, con suelo arcillo rocoso, de muy buena porosidad que presenta una alterita rocosa muy fragmentada y fuertemente colonizada por raíces.

**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 optima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad 4348 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de marzo para favorecer la ventilación de las uvas

### VINIFICACIÓN

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre el 16 de marzo y el 23 de marzo del 2020.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y suavemente molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°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° y 28°C. Durante la fermentación se realizaron de 3 a 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 barricas de roble.

**Guarda:** Un 20 % del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés, un 14% realizó su guarda en fudres de roble francés sin tostar y el resto de la mezcla se guardó en estanques de acero inoxidable y concreto (66%) favoreciendo la frutalidad y el frescor de la mezcla.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5 %vol.

pH: 3,7

Acidez Total: 4,69 g/L

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

### NOTAS DE CATA

Color violeta profundo. En nariz resaltan aromas a fruta negra que recuerdan arándanos, mora y casis, con una suave nota a grafito en el final. En boca es un vino equilibrado, con taninos firmes y frescos que dan paso a un final mineral y persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN