

SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2020



Variedade: Carménère 85% e 15% de um “segredo”.

Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 16 anos .

Solo: Piemonte de origem geológica, com declive entre 5 e 14%. O solo apresenta boa porosidade e drenagem com um primeiro horizonte muito bem estruturado de granito com cascalhos, sobre um segundo horizonte que apresenta uma rocha granítica fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem acontecendo durante os últimos 10 anos , com quantidade de chuvas muito abaixo da média durante os meses de inverno . Esta tendência se prolongou durante a primavera com escassa presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, razão pela qual houve que se adiantar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somado ao aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo uma antecipação dos estados fenológicos da planta. O verão apresentou um aumento dos dias quentes em comparação à temporada anterior, e a média das temperaturas máximas alcançou os 32°C, chegando a obter um processo da fase do pintor bastante uniforme e um adiantamento da maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor e/ou precipitações , isto se traduz em boa sanidade dos nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação ideal dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação .

Condução do vinhedo: A plantação tem uma densidade 5000 plantas/hectare .Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot . Seleção de brotes na primavera; desfolhe manuais no princípio de março para favorecer exposição e ventilação das uvas.

Safra: As uvas foram colhidas a mão durante a primeira semana de abril.

Técnicas de vinificação : A uva foi despilhada e moída sendo levada a um tanque de aço inoxidável . Se realizou uma maceração pré-fermentativa a frio (10°C) durante 3 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas em temperaturas entre 26° a 28° C. Durante a fermentação se realizaram 4 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e amigável . Posterior a isto se realizou uma fermentação maloláctica natural em tanques e barris de carvalho.

Guarda: 8 % do vinho esteve durante 11 meses em barris de carvalho francês , enquanto o 92% restante, se guardou nos tanques de aço inoxidável e concreto para adicionar frutuosidade e refrescância à mescla final.

Análise de Laboratório

Álcool : 14% vol.

pH: 3,69

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

Açúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

Notas de Cata

De cor vermelho intenso com matiz violeta. No nariz se destacam aromas a frutas vermelhas do bosque e especiarias, seguidos de uma sutil nota a frescos grãos de café. Em boca possui notas a fruta azul com leves toques a pimenta negra, acompanhado de taninos maduros, sedosos e bem integrados, com um final equilibrado e elegante.

Potencial de guarda

Beber agora ou guardar por 5 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935

