

SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2020

Variedade: Pinot Noir 100%

Vinhedo: As uvas provêm de um vinhedo localizado em frente do povoado de Casablanca que está cerca de 20 quilômetros em direção ao mar.

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

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que se vem arrastando durante os últimos 10 anos, com chuvas muito por 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 antecipar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somado com o aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão apresentou um aumento dos dias quentes em comparação a temporada anterior, e as temperaturas máximas aproximadas alcançaram 32°C, conseguindo obter um processo de maturação bastante uniforme e uma antecipação na maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor e/ou precipitações, isto se traduz na boa sanidade dos nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação ideal dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação.

Manejo do vinhedo: As plantações tem uma densidade de 5000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e uma poda em carregador. Despontes de brotes na primavera e a começos do verão. Se realizaram leves desfolhes no interior da canopia, com o objetivo de aumentar a ventilação, com o objetivo de manter as uvas saudáveis e também favorecer a maturação.

Safra: As uvas foram colhidas manualmente durante a primeira semana de março de 2020.

TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO

A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e sem moer foram enviadas a um tanque de aço inoxidável. Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 5 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por 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 uma fermentação maloláctica natural em barris e foudres de carvalho francês.

Guarda: 15% em foudres de Carvalho francês por 6 meses, 35% em barris usados de carvalho francês. E os 50% restante em cubas de aço, para dar uma mescla de frutuosidade e complexidade ao vinho.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 12,7% vol.

pH: 3,62

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

Açúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

De cor vermelho rubí. Em nariz é um vinho complexo, onde se destacam frutas vermelhas e frutos do bosque, acompanhados de notas florais e especiadas. Na boca é suave e equilibrado, com taninos elegantes que se combinam com uma refinada acidez, dando lugar a um final longo e vibrante.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935

