

SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2020

Varietade: Syrah 85% e 15% de um “segredo”.

VITICULTURA

Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 19 anos.

Solo: O vinhedo está localizado em ladeira de colina com pendente entre 6 e 15%, com solo argiloso rochoso, de muito boa porosidade que apresenta um alterite rochoso muito fragmentado e fortemente colonizado por raízes.

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem se estendendo 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 antecipar 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 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 os 32°C, conseguindo obter um processo de mudança de cor bastante uniforme e uma antecipação na maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, como ondas de calor e/ou precipitações, isto se traduz em boa sanidade de nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação ideal dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade 4348 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão apitonado. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão; desfolhas manuais no início de março para favorecer a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Safra: As uvas foram colhidas entre 16 de março e 23 de março de 2020.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e suavemente moída sendo levada a um tanque de aço inoxidável. Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 3 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação se realizaram de 3 a 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 barris de Carvalho.

Guarda: 20% do vinho esteve por 10 meses em barris de carvalho francês, 14% realizou sua guarda em foudres de carvalho francês sem tostar e o restante da mescla se guardou em tanques de aço inoxidável e concreto (66%) favorecendo a frutividade e o frescor da mescla.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,5 %vol.

pH: 3,7

Acidez Total: 4,69 g/L

Açúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

Cor violeta profundo. Em nariz se ressaltam aromas a fruta negra que lembram mirtilo, amora e cassis, com uma suave nota a grafite no final. Em boca é um vinho equilibrado, com taninos firmes e frescos que dão lugar a um final mineral e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO