

SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2021



Variedad: Carménère 85% y 15% de un "secreto".

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 17 años.

Suelo: Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 14%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de granito con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una roca granítica fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima: La temporada 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad 5000 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot. Selección de brotes en primavera; deshojes manuales a principios de marzo para favorecer exposición y ventilación de las uvas.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano durante la tercera semana de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (10°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° a 28° C. Durante la fermentación se realizaron 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 estanques y barricas de roble.

Guarda: Un 16 % del vino estuvo durante 11 meses en barricas de roble francés, mientras que el 84% restante, se guardó en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,69

Acidez Total : 4,64 g/L

Azúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso con matiz violeta. En nariz destacan aromas a frutos rojos y especias, acompañados de una delicada nota a café tostado. En boca hay notas a fruta azul con leves toques a pimienta blanca, seguido de taninos maduros, suaves y bien integrados, que entregan un final balanceado y elegante.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935