

SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2021

Varietal: 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 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 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 18 de marzo y el 1 de abril del 2021.

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 34 % del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. El resto de la mezcla se guardó en estanques de acero inoxidable (58%) y huevos de concreto (8%) para aportar mineralidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5 %vol.

pH: 3,49

Acidez Total: 5,51 g/L

Azúcar Residual: 2,95 g/L

Acidez Volátil: 0,43 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta profundo. En nariz es frutal, con aromas a frutos negros que nos recuerdan arándanos, moras y calafate, acompañados por una sutil nota cárnica en el final. En boca es un vino equilibrado y buena concentración. Presenta taninos firmes y sedosos que dan paso a un final de boca persistente con tensión y mineralidad en el retrogusto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN