

SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2021

Variedade: 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 declive 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 2020 – 2021 começou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos, onde o registro de água caída alcançou os 600mm durante os meses de inverno e início da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em aproximadamente 2 meses. Devido a isto, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando risco de estresse nas plantas. A temperatura do inverno foi temperada, tendência que se prolongou até metade da primavera, provocando um atraso na brotação. O verão teve um evento de chuva importante até final de janeiro, isto trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais durante as semanas posteriores ao evento, gerando um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas perfeitas para o final da maturação dos bagos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

Condução 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 18 de março e 1 de abril de 2021.

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 nos barris de carvalho.

Guarda: 34 % do vinho esteve por 8 meses em barris de carvalho francês. O restante da mescla se guardou em tanques de aço inoxidável (58%) e ovos de concreto (8%) para aportar mineralidade e frescor a mescla final.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 14,5 %vol.

pH: 3,49

Acidez Total: 5,51 g/L

Açúcar Residual: 2,95 g/L

Acidez Volátil: 0,43 g/L

NOTAS DE CATA

Cor violeta intensa. Em nariz é frutal, com aromas a frutos negros que lembram mirtilo, amoras e calafate, acompanhados por uma sutil nota de cárnica no final. Em boca é um vinho equilibrado e de boa concentração. Apresenta taninos firmes e sedosos que dão lugar a um final de boca persistente com tensão e mineralidade no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

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



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO