

## SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2022



**Variedad:** Pinot Noir 100%

**Viñedo:** Las uvas provienen de un viñedo ubicado al frente del pueblo de Casablanca alrededor de 20 kilómetros en línea recta al mar.

**Suelo:** El viñedo esta plantado sobre una ladera con suelo granítico.

**Clima:** La temporada 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha mas temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas.

Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

**Manejo del viñedo:** Las plantaciones tienen una densidad de 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se realizaron leves deshojes al interior de la canopia, con el objetivo aumentarla ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas, por un lado, y, por otro, favorecer la madurez.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 8 y el 11 de marzo del 2022.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y sin moler se envió hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 25° a 26°C. Durante la fermentación se realizaron 2 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 y fudres de roble francés.

**Guarda:** Un 45% en barricas de roble francés por 6 meses, mientras que el 55% restante se mantuvo en cubas de acero, para darle mayor frutalidad y complejidad al vino.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12,5% vol.

pH: 3,62

Acidez Total (C4H6O6): 5,09 g/L

Azúcar Residual: 1,35 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí. Expresivo en nariz, destacan frutos rojos y frutos del bosque, acompañados con notas florales y especiadas. En boca es suave y equilibrado, con taninos elegantes que se combinan con una refinada acidez, dando paso a un final fresco y vibrante.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935