

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO SYRAH 2022

VARIEDAD: Syrah 85% y 15% de un "secreto".

ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Alcohol: 14% vol. | pH: 3,62 | Acidez Total: 5,35 g/L | Azúcar Residual: 2,3 g/L
Acidez Volátil: 0,44 g/L



Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 20 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 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 termino 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: 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.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 15 de marzo y el 7 de abril del 2022.

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 75 % del vino estuvo por 10 meses en estanques de acero inoxidable, mientras que un 19% se mantuvo en fudres de roble francés. El resto de la mezcla se guardó en barricas de roble francés de 500L (3%) y en huevos de concreto (3%) para aportar mineralidad y frescura a la mezcla final.

NOTAS DE CATA

Color violeta profundo. En nariz es expresivo, frutal, con aromas a frutos negros que nos recuerdan moras y calafate, acompañados por una sutil nota cárnica en el final. En boca es un vino equilibrado con buena concentración y rica acidez. Presenta taninos firmes y frescos que dan paso a un final de boca mineral que persiste en el retrogusto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

VIU MANENT

