VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secreto de VIU MANENT

SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2022

Variedades: Carménère 85% e 15% de um “segredo”.

Vinhedo: As uvas são provenientes do vinhedo El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, no vale de Colchagua. A plantação tem uma idade média de 18 anos.
Solo: Sopé de montanha de origem geológica, com declives entre 5% e 14%. O solo apresenta porosidade e drenagem excelentes, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de granito e cascalho, sobre um segundo horizonte de rocha granítica fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.
Clima: A temporada 2021 – 2022 começou com um inverno seco. As chuvas, moderadas inicialmente, foram aumentando em intensidade e alcançaram um registro de precipitações próximo aos 150 mm a princípios da primavera. Por essa razão, as primeiras irrigações foram antecipadas em 3 semanas com relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo e evitar, assim, o risco de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O início do verão foi marcado por temperaturas elevadas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançaram 35 °C, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o mês de janeiro, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram 30 °C, o que gerou um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas bastante favoráveis para o fim da maturação de nossas uvas. Tudo isso se refletiu em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: A densidade de plantio do vinhedo é de 5000 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot. Seleção de brotos na primavera e desfolha manual no início de março para favorecer a exposição e ventilação das uvas.
Colheita: As uvas foram colhidas manualmente na última semana de abril.
Técnicas de vinificação: A uva desengaçada foi esmagada em direção a um tanque de aço inoxidável. O mosto obtido foi submetido à maceração pré-fermentativa a frio (10 °C) durante 3 dias, com o objetivo de obter maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas em temperaturas entre 26 °C e 28 °C. Durante a fermentação, foram realizadas 4 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter, dessa maneira, um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente, a fermentação malolática ocorreu de forma natural em tanques e barris de carvalho.

Amadurecimento: Cerca de 23% do vinho esteve durante 11 meses em barris de carvalho francês, enquanto o 77% restante foi armazenado em tanques de aço inoxidável e concreto com o objetivo de entregar um caráter frutado e fresco ao corte final.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO
Teor alcoólico: 14% vol.
pH: 3,59
Acidez Total: 5,36 g/L
Açúcar residual: 2,66 g/L
Acidez volátil: 0,53 g/L

Notas de degustação
De cor vermelha intensa com matizes violáceos. No nariz, destacam-se aromas de frutas vermelhas e especiarias, acompanhados de uma delicada nota de pimenta-rosa. Na boca, apresenta notas de fruta azul, seguidas por taninos redondos, suaves e bem integrados, que entregam um final equilibrado, elegante e fresco.

Potencial de guarda
Beber agora ou guardar por 5 anos.

DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935