

SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2022

Variedade : Pinot Noir 100%

Vinhedo : As uvas provêm de um vinhedo localizado em frente do povoado de Casablanca que está cerca de 20 quilômetros em direção ao mar.

Solo: O vinhedo está plantado sobre uma ladeira com solo granítico.

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: As plantações tem uma densidade de 5000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e uma poda em carregador. Despontes de brotes na primavera e a começo do verão. Se realizaram leves desfolhos no interior da canopia, com o objetivo de aumentar a ventilação, com o objetivo de manter as uvas saudáveis e também favorecer a maturação.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente entre os dias 8 e 11 março de 2022.

Técnicas de vinificação : A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e sem moer foram enviadas a um tanque de aço inoxidável. Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 5 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 25° a 26°C. Durante a fermentação se realizaram 2 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e agradável. Posterior a isso se realizou uma fermentação maloláctica natural em barris e foudres de carvalho francês.

Amadurecimento: Cerca de 45% em barris de carvalho francês por 6 meses, enquanto o 55% restante foi mantido em cubas de aço, para obter um maior caráter frutado e complexidade ao vinho.

Análise de Laboratório

Álcool : 12,5% vol.

pH: 3,62

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

Açúcar Residual 1,35 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

Notas de degustação

De cor vermelho-rubi. Expressivo no nariz, destacam-se frutas vermelhas e frutas silvestres, acompanhadas por notas florais e de especiarias. Na boca, é suave e equilibrado, com taninos elegantes que se combinam com uma refinada acidez, dando lugar a um final fresco e vibrante.

Potencial de guarda

Beber agora ou guardar por 5 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935

