

Secreto  
de  
VIU MANENT

## SECRETO PINOT NOIR 2023

VARIEDAD: Pinot Noir 100%.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Alcohol: 12,5% vol. | pH: 3,61 | Acidez Total: 4,88 g/L | Azúcar Residual: 2,22 g/L  
Acidez Volátil: 0,41 g/L



**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 2022 - 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar los primeros riegos 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, esta tendencia comenzó a revertirse a mediados de enero, donde se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C. Estos eventos se repitieron en reiteradas ocasiones a lo largo del verano, adelantando así, lo que suponía ser una cosecha algo más temprana. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por altas temperaturas, estas condiciones provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

**Manejo del viñedo:** Las plantaciones tienen una densidad de 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despupes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se realizaron leves deshojes al interior de la canopia, con el objetivo aumentar la 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 10 de marzo del 2023.

**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 51% en barricas de roble francés por 7 meses, mientras que el 49% restante se mantuvo en cubas de acero, para darle mayor frutalidad y complejidad al vino.

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí. Fresco y expresivo en nariz, destacan frutos rojos y frutos del bosque, acompañados con notas florales y especiadas. En boca es suave y equilibrado, con taninos frescos y delicados 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.

 VIU MANENT

