

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO CARMENERE 2024

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

ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Álcool: 13,5% vol. | pH: 3,76 | Acidez Total: 4,83 g/L | Azúcar residual: 3,1 g/L
Acidez volátil: 0,46 g/L



Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 18 años.

Suelo: Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 14%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de granito con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una roca granítica fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima: La temporada 2023 - 2024 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 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 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, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad 5000 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot. Selección de brotes en primavera; deshojes manuales a principios de marzo para favorecer exposición y ventilación de las uvas.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre la última semana de marzo y la segunda semana de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (10°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° a 28° C. Durante la fermentación se realizaron 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 estanques y barricas de roble.

Guarda: Un 5 % del vino estuvo durante 10 meses en barricas de roble francés, un 7% se mantuvo en huevos de concreto y el 88% restante, se guardó en estanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso con matiz violeta. En nariz destacan aromas a frutos rojos maduros y especias que van acompañados de una delicada nota a pimienta rojo asado. En boca es fresco, jugoso y de gran balance, con taninos finos que aportan texturas y dan paso a un final largo y suave.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

 VIU MANENT

