

Secreto de VIU MANENT

SECRETO CARMENERE 2024

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

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

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



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 2023 - 2024 começou com um inverno marcado por chuvas moderadas que foram aumentando durante este período, atingindo um registro de precipitações próximo a 380 mm no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para preencher a capacidade de retenção de nossos vinhedos, o que nos permitiu atrasar as primeiras irrigações em 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, evitando 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 mais tardia em comparação com anos anteriores. O verão teve seu início marcado por temperaturas mais baixas do que a média dos últimos anos. Entretanto, ao longo do período estival foram observadas ondas de calor que alcançaram os 37 °C, eventos que aceleraram os processos fenológicos da fruta. Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas, condições que provocaram um amadurecimento antecipado das variedades mais tardias. Tudo isso se viu refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótima concentração 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 entre a última semana de março e a segunda 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 5 % do vinho permaneceu durante 10 meses em barris de carvalho francês; 7 %, em ovos de concreto e 88 %, em tanques de aço inoxidável.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De intensa cor vermelha com matizes violáceos. No nariz, destacam-se aromas de frutas vermelhas maduras e especiarias, acompanhados de uma delicada nota de pimentão vermelho assado. Na boca, é fresco, suculento e de grande equilíbrio, com taninos finos que contribuem com texturas e que dão lugar a um final longo e macio.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

 VIU MANENT

VALLE DE COLCHAGUA · CHILE | @VIUMANENTWINERY | WWW.SECRETODEMANENT.CL

