

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO PINOT NOIR 2023

VARIEDADE: Pinot Noir 100%.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO :

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



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

Solo: O vinhedo está plantado sobre uma ladeira com solo granítico. Variedad: Pinot Noir 100%

Clima: A temporada 2022 - 2023 começou com um inverno marcado por chuvas moderadas que foram aumentando durante a estação, 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 e nos permitiram atrasar as primeiras irrigações em relação ao ano 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 início 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 início do verão foi marcado por temperaturas abaixo da média dos últimos anos. Entretanto, esta tendência começou a ser revertida a meados de janeiro, quando as ondas de calor atingiram os 37 °C. Estes eventos se repetiram em diversas ocasiões ao longo da estação, antecipando ainda mais o que se imaginava que seria uma safra um pouco adiantada. Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas. Essas condições provocaram um amadurecimento antecipado das variedades mais tardias. Tudo isso se refletiu em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótima concentração 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 começos do verão . Se realizaram leves desfolhes 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 10 março de 2023.

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 51% em barris de carvalho francês por 7 meses, enquanto o 49% restante foi mantido em cubas de aço, para obter um maior caráter frutado e complexidade ao vinho.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho-rubi. Fresco e 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 frescos e delicados que se combinam com uma refinada acidez, dando lugar a um final fresco e vibrante.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora oi guardar por 5 anos.

 VIU MANENT

