

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO SYRAH 2022

VARIEDADE: Syrah 85% e 15% de um "segredo".

ANÁLISE DE LABORATÓRIO :

Álcool: 14% vol. | pH: 3,62 | Acidez Total: 5,35 g/L | Açúcar Residual: 2,3 g/L
Acidez Volátil: 0,44 g/L



Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 19 anos.

Solo: O vinhedo está localizado em ladeira de colina com declive entre 6 e 15%, com solo argiloso rochoso, de muito boa porosidade que apresenta um alterite rochoso muito fragmentado e fortemente colonizado por raízes.

Clima: A temporada 2021 - 2022 iniciou com um inverno seco, com chuvas moderadas no começo, as quais foram aumentando durante este período, alcançando um registro de precipitações próximo a 150 mm a princípios da primavera, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas as primeiras irrigações 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, evitando o risco de estresse nas plantas. O começo do inverno apresentou temperaturas amenas 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 pelas altas temperaturas, 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 os 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 resultou em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

Condução do vinhedo: A plantação tem uma densidade 4348 plantas/hectare . Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão apitonado. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão ; desfolhes manuais no início de março para favorecer a ventilação das uvas.

Safra: As uvas foram colhidas entre 15 de março e 7 de abril de 2022.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e suavemente moída sendo levada a um tanque de aço inoxidável . Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 3 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação se realizaram de 3 a 4 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e amigável . Posterior a isto se realizou uma fermentação maloláctica natural nos barris de carvalho.

Amadurecimento: Cerca de 75% do vinho esteve por 10 meses em tanques de aço inoxidável, enquanto 19% do corte amadureceu em foudres de carvalho francês. O restante do corte estagiou em barricas de carvalho francês de 500L (3%) e em ovos de concreto (3%) para contribuir com mineralidade e frescor para o corte final.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor violeta profundo. No nariz, é expressivo, frutado, com aromas de frutas negras que nos lembram amora e calafate, acompanhados por uma sutil nota cárnica no final. Na boca, é um vinho equilibrado, com boa concentração e rica acidez. Apresenta taninos firmes e frescos que dão lugar a um final de boca mineral persistente no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

 VIU MANENT

