

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO SYRAH 2023

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

ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Alcohol: 13,5% vol. | pH: 3,55 | Azúcar Residual: 2,1 g/L



Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 20 años.

Suelo: El viñedo está ubicado en ladera de cerro con pendiente de entre 6 y 15%, con suelo arcillo rocoso, de muy buena porosidad que presenta una alterita rocosa muy fragmentada y fuertemente colonizada por raíces.

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 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 4348 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de marzo para favorecer la ventilación de las uvas.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 13 de marzo y el 25 de marzo del 2023.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y suavemente molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°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° y 28°C. Durante la fermentación se realizaron de 3 a 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 barricas de roble.

Guarda: Un 85 % del vino estuvo por 10 meses en estanques de acero inoxidable. El resto de la mezcla se guardó en barricas de roble francés de 500L (4%) y en huevos de concreto (11%) para aportar mineralidad y frescura a la mezcla final.

NOTAS DE CATA

Color violeta profundo. En nariz es expresivo, frutal, con aromas a frutos rojos y negros que nos recuerdan guinda y grosellas negras, acompañados por una sutil nota cárnica en el final. En boca es un vino equilibrado, de buena concentración y jugosa acidez. Taninos firmes que aportan estructura y dan paso a un final de boca profundo y mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

 VIU MANENT

