

Secreto  
de  
VIU MANENT

## SECRETO SYRAH 2023

**VARIEDADE:** Syrah 85% y 15% de un "secreto".

**ANÁLISE DE LABORATÓRIO :**

Álcool: 13,5% vol. | pH: 3,55 | Açúcar Residual: 2,1 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 2022 - 2023 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.

**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 os dias 13 e 25 março de 2023.

**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 85 % do vinho esteve por 10 meses em tanques de aço inoxidável. O restante do corte amadureceu em barris de carvalho francês de 500 L (4 %) e em ovos de concreto (11 %) para entregar mineralidade e frescor ao corte final.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profunda cor violeta. No nariz, é expressivo, frutado, com aromas de frutas vermelhas e negras que nos lembram cereja ácida e groselha negra, acompanhados por uma delicada nota cárnica no final. Na boca, é um vinho equilibrado, de boa concentração e succulenta acidez. Seus taninos firmes lhe conferem estrutura e dão lugar a um final de boca profundo e mineral.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

VIU MANENT

