



SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2014

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 15 años.

Suelo: Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 8%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de arcilla con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una alterita fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima: La temporada 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 85% y 15% de un “secreto”

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 24 y 26 de marzo del 2014.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada 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 nativas a temperaturas entre 26° a 28°C. Durante la fermentación se realizaron 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, parte de la mezcla realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

Roble: Un 68% del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. Un 5% se crió en huevo de cemento, y el 27% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,69

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso. En nariz es un vino muy expresivo, complejo, fresco y muy frutal, con aromas que recuerdan notas a ciruela, guinda ácida, violetas y sutiles notas a especias. En boca presenta un gran volumen, con estructura marcada por taninos que reaccionan con la saliva invitando a beber. Su final es largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.