



SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2017

VITICULTURA

Vinhedo: El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação possui uma idade média de 18 anos.

Solo: Piemonte de origem geológica, com declives entre 5 e 8%. O solo apresenta ótima porosidade e drenagem, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de argila e cascalho, sobre um segundo horizonte que apresenta alterita fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

Clima: A temporada 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações, como de temperaturas. As temperaturas começaram a subir no final do inverno e início da primavera, o que provocou uma antecipação de 2 semanas na brotação que foi, por sua vez, bastante uniforme. Durante a primavera e princípio do verão as temperaturas continuaram elevadas, traduzindo-se em condições ideais para uma ótima floração, vingamento e pintor, etapas que foram muito uniformes e de curta duração. O verão foi caloroso, levando a uma antecipação da colheita entre 2 e 3 semanas, com bagas menores e concentradas e um rendimento entre 10 e 15% mais baixo. Os vinhos tintos desta safra são frutados, de boa estrutura, concentração e equilíbrio.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 85% e 15% de um "Secreto"

Colheita: As uvas foram colhidas entre a segunda e a terceira semana de março de 2017.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada em direção a um tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 3 dias, com o objetivo de alcançar uma maior extração de cor e de aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 26°C e 28°C. Durante a fermentação foram realizadas 4 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente a isto, parte da mescla passou por uma fermentação malolática natural em barris de carvalho.

Carvalho: 46% do vinho esteve por 9 meses em barris de carvalho francês. O restante, 54%, foi mantido em tanques de aço inoxidável e concreto com o objetivo de entregar frutuosidade e frescor à mescla final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %vol.;
pH: 3,48;
Acidez Total: 3,29 g/L;
Açúcar Residual: 1,87 g/L;
Acidez Volátil: 0,50 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Intensa cor vermelha cereja. Seus aromas a frutas vermelhas e negras, como amoras, ameixas e sutis notas condimentadas que entregam complexidade. Em boca é de corpo médio, amigável e fresco, acompanhado de taninos de bom volume, sedosos que dão lugar a um final prolongado e mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.