



## SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2018

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 19 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 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudo en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Malbec 85% y 15% de un "Secreto".

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre la primera y segunda semana de Abril del 2018.

**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 41% del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. El 59% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutuosidad y frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.  
pH: 3,82  
Acidez Total: 4,94 g/L  
Azúcar Residual: 2,08 g/L  
Acidez Volátil: 0,44 g/L

### NOTAS DE CATA:

De color Rojo con matiz violáceo. En nariz es un vino intenso, expresivo, fresco y frutal, donde destacan aromas a berries, como moras, arándanos y fresas, sumado a una suave nota floral. En boca es un vino donde resalta la fruta, presenta una buena estructura, con taninos redondos y de muy buen volumen. Presenta un final elegante, balanceado y mineral.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.