

SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2019

Variedad: Carménère 85% y 15% de un “secreto”.



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 14%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de granito con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una roca granítica fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima: La temporada 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, lo cual permitió atrasar los primeros riegos en 1 o 2 meses. Debido a esto los estados fenológicos venían atrasados alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas hasta 36° o 38°C, lo cual generó una desuniformidad en la pinta, específicamente en las variedades más tardías. Adicionalmente esto generó un bloqueo el cual retrasó la madurez de estas variedades tardías. En el caso de las variedades más tempranas, pintaron en forma muy uniforme, y el calor generó un adelanto en la madurez. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los taninos que en algún momento se mostraron algo secos por efecto de las altas temperaturas.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad 5000 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot. Selección de brotes en primavera; deshojes manuales a principios de marzo para favorecer exposición y ventilación de las uvas.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano la última semana de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (10°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° 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 se realizó una fermentación maloláctica natural en estanques y barricas de roble.

Roble: Un 40 % del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. El 60% restante, se guardó en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,63

Acidez Total (C4H6O6): 5,1 g/L Azúcar Residual: 2,4 g/L Acidez Volátil: 0,4 g/L

Notas de Cata

De color rojo intenso con matiz violeta. En nariz evidencia aromas a frutos rojos como cereza y frutilla, sumado a una suave nota a hierbas y tabaco dulce. En boca podemos encontrar mucha fruta, balanceado, fresco, taninos redondos, que llevan a un elegante y agradable final.

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar por 5 años



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935