



SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2019

Variedad: Pinot Noir 100%

Viñedo: Las uvas provienen de un viñedo ubicado al frente del pueblo de Casablanca alrededor de 20 kilómetros en línea recta al mar.

Suelo: El viñedo está plantado sobre una ladera con suelo granítico.

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: Las plantaciones tienen una densidad de 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se realizaron leves deshojes al interior de la canopia, con el objetivo aumentarla ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas, por un lado, y, por otro, favorecer la madurez.

Cosecha: Se cosechó a mano la primera semana de marzo del 2019.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y sin moler se envió hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 25° a 26°C. Durante la fermentación se realizaron 2 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 barricas y fudres de roble francés.

Roble: Un 20% en fudres de roble francés por 6 meses, un 30% en barricas usadas de roble francés. El 50% restante en cubas de acero, para darle una mezcla de frutalidad y complejidad al vino.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3,53

Acidez Total (C4H6O6): 4,95 g/L

Azúcar Residual: 2,67 g/L

Acidez Volátil: 0,46 g/L

Notas de Cata:

De color rojo rubí. En nariz es un vino complejo, con aromas a fruta roja fresca como frutilla y cereza, entremezclado con notas florales y grafito. En boca tiene un buen balance, con taninos suaves y elegantes, que combinan con una fresca acidez, que da paso a un final largo y redondo.

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar por 5 años.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935