



SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2019

Vñedo: 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 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, debido a lo cual los estados fenológicos se atrasaron alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, compensando el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez en las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad a obtener el mejor balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 85% y 15% de un "Secreto".

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre la primera semana de Abril del 2019.

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.

Guarda: Un 36% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés. El 64% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutuosidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,69

Acidez Total: 5,03 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA:

De color Rojo con matiz violáceo. En nariz es un vino expresivo, con aromas a frutas rojas y notas florales como violetas. 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.



DOWNLOAD
TASTING VIDEO

FAMILY OWNED SINCE 1935