



SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2019

Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 19 anos.

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

Clima: A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuva no final do inverno. A primavera foi fria com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, devido a que os estados fenológicos se atrasaram aproximadamente em 1 semana. O verão teve temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro quando começaram diversas ondas de calor elevando as máximas entre 36 ou 38°C, compensando o atraso inicial, e inclusive acelerando a maturação nas variedades que se colhem mais cedo. O outono por sua vez foi muito benéfico, com temperaturas máximas mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade a obter o melhor equilíbrio e suavidade de taninos para colher no ponto de maturação perfeito.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 85% e 15% de um “Secreto”.

Safrá: As uvas foram colhidas entre a primeira semana de Abril de 2019

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada sendo levada a um tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 3 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação se realizaram 4 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e amigável. Posteriormente a isto, em uma parte da mescla se realizou uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho.

Guarda: 36% do vinho esteve por 10 meses em barris de carvalho francês. E 64% restante se manteve em tanques de aço inoxidável e concreto para adicionar frutividade e frescor à mescla final.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5 %vol.

pH: 3,69

Acidez Total: 5,03 g/L

Açúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

De cor Vermelho com matiz violeta. Em nariz é um vinho expressivo, com aromas a frutas vermelhas e notas florais como violetas. Em boca é um vinho que ressalta a fruta, apresenta uma boa estrutura, com taninos redondos e de ótimo volume. Apresenta um final elegante, equilibrado e mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935