



SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2020

Varietal: Malbec 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 20 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 2019 – 2020 comenzó con una sequía que se viene arrastrando durante los últimos 10 años, con lluvias muy por debajo del promedio durante los meses de invierno. Esta tendencia se prolongó durante la primavera con escasa presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, razón por lo cual hubo que adelantar los primeros riegos en 1 o 2 meses. La escasa presencia de agua en el suelo, sumado a el aumento de las temperaturas medias en primavera, trajo consigo un adelanto de los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo un aumento de los días cálidos en comparación a la temporada anterior, y las temperaturas máximas promedio alcanzaron los 32°C, logrando obtener un proceso de pinta bastante uniforme y un adelanto en la madurez fenológica de las bayas. Durante la temporada no tuvimos eventos climáticos adversos, tales como olas de calor y/o precipitaciones, esto se traduce en buena sanidad de nuestros viñedos, lo que nos permitió esperar la madurez óptima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas la última semana de marzo del 2020

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 10% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés, 12% realizó su guarda en Fudres y un 3% se mantuvo durante este periodo en huevos de concreto. El 75% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable aportando frescura y vitalidad a la mezcla final.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14% vol.
pH: 3,65
Acidez Total (C4H6O6): 3,2 g/L
Azúcar Residual: 1,6 g/L
Acidez Volátil: 0,41 g/L

Notas de Cata

De color rojo intenso con matiz violeta. En nariz destacan aromas a frutos rojos, especias, seguidos de una sutil nota a tabaco fresco. En boca hay notas a fruta azul con leves toques a pimienta negra y rosada, acompañado de taninos firmes, sedosos y bien integrados, con un final balanceado y elegante.

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar por 5 años



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935