



SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2020

Varietade: Malbec 85% e 15% de um "segredo".

Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 20 anos.

Solo: Piemonte de origem geológica, com declive entre 5 e 8%. O solo apresenta ótima porosidade e drenagem com um primeiro horizonte muito bem estruturada de argila com gravetos sobre um segundo horizonte que apresenta um alterite fragmentado com abundante desenvolvimento radicular fino.

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem se arrastando durante os últimos 10 anos, com chuvas muito abaixo da média durante os meses de inverno. Esta tendência se prolongou durante a primavera com escassa presença de precipitação nos meses de setembro e outubro, razão pela qual houve que antecipar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somado ao aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão teve um aumento dos dias quentes em comparação a temporada anterior, e as temperaturas máximas alcançaram 32°C, obtendo um processo de mudança da cor bastante uniforme e um adiantamento da maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor e/ou precipitações, isto se traduz na boa sanidade dos nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação ótima dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação.

Safra: As uvas foram colhidas na última semana de março de 2020.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e levada a um tanque de aço inoxidável. Se realizou 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° a 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. Posterior a isto, parte da mescla passou uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho.

Guarda: 10% do vinho esteve por 10 meses em barris de carvalho francês, 12% passou por guarda nos Foudres e 3% se manteve durante este período nos ovos de concreto. E os 75% restante se mantiveram nos tanques de aço inoxidável que adicionam frescor e vitalidade à mescla final.

Análise de Laboratório

Álcool : 14% vol.

pH: 3,65

Acidez Total (C4H6O6): 3,2 g/L

Açúcar Residual: 1,6 g/L

Acidez Volátil: 0,41 g/L

Notas de Cata

De cor vermelho intenso com matizes violeta. No nariz se destacam aromas a frutas vermelhas, especiarias, seguidos de uma sutil nota a tabaco fresco. Em boca possui notas a blue berries com leves toques a pimenta negra e rosa, acompanhados de taninos firmes, sedosos e bem integrados, com um final balanceado e elegante.

Potencial de guarda

Beber agora ou guardar.



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935