

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO MALBEC 2022

VARIEDAD: Malbec 85% y 15% de un "secreto".

ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Alcohol: 14% vol. | pH: 3,58 | Acidez Total (C4H6O6): 4,86 g/L | Azúcar Residual: 3,5 g/L
Acidez Volátil: 0,52 g/L



Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 23 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 2021 - 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha mas temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas durante la primera semana de abril del 2022.

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 8% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés, 18% realizó su guarda en Fudres y un 3% se mantuvo durante este periodo en huevos de concreto. El 71% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable aportando frescura y vitalidad a la mezcla final.

NOTAS DE CATA: De color rojo intenso con matiz violeta. En nariz destacan intensos aromas a frutos rojos y negros, acompañados por una sutil nota mineral que recuerda al grafito. En boca es un vino fresco y gran balance, con taninos firmes y sedosos que nos entregan final profundo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

 VIU MANENT

