

Secreto  
de  
VIU MANENT

## SECRETO MALBEC 2022

**VARIEDADE:** Malbec 85% e 15% de um "segredo".

### ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Álcool: 14% vol. | pH: 3,58 | Acidez Total (C4H6O6): 4,86 g/L | Açúcar residual: 3,5 g/L  
Acidez volátil: 0,52 g/L



**Vinhedo:** El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, no vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 22 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 estruturado de argila com cascalho sobre um segundo horizonte de alterita fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

**Clima:** A temporada 2021 - 2022 iniciou com um inverno seco, com chuvas moderadas no começo, as quais foram aumentando durante este período, alcançando um registro de precipitações próximo a 150 mm a princípios da primavera, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas as primeiras irrigações com relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. O começo do inverno apresentou temperaturas amenas e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O início do verão foi marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançaram 35 °C, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o mês de janeiro, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30 °C, o que gerou um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas bastante favoráveis para o fim da maturação de nossas uvas. Tudo isso resultou em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

**Colheita:** As uvas foram colhidas durante a primeira semana de abril de 2022.

**Técnicas de vinificação:** A uva desengaçada foi transferida para um tanque de aço inoxidável onde a maceração pré-fermentativa a frio (8 °C) ocorreu durante 3 dias, com o objetivo de obter maior extração de cor e de aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 26 °C e 28 °C, com 4 remontagens diárias de curta duração realizadas para extrair somente os taninos mais elegantes e obter, desta maneira, um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente, a fermentação malolática ocorreu de forma natural em parte do corte mantido em barris de carvalho.

**Amadurecimento:** 8% do vinho permaneceu por 10 meses em barris de carvalho francês, 18% estagiaram em foudres e 3% em ovos de concreto. Os 71% restantes foram mantidos em tanques de aço inoxidável que adicionam frescor e vitalidade ao corte final.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha intensa com matizes violáceos. No nariz, destacam-se intensos aromas de frutas vermelhas e negras, acompanhados de uma sutil nota mineral que lembra o grafite. Na boca, é um vinho fresco e de grande equilíbrio, com taninos firmes e sedosos que nos entregam um final profundo e persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

 VIU MANENT

