

Secreto  
de  
VIU MANENT

## SECRETO MALBEC 2023

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

**ANÁLISIS DE LABORATORIO:**

Alcohol: 14% vol. | pH: 3,67 | Azúcar Residual: 2,3 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 2022 - 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre el 21 y el 26 de marzo del 2023.

**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 19% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés. El 81% 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 aportan texturas y nos entregan final profundo y persistente.

**POTENCIAL DE GUARDA**

Beber ahora o guardar por 5 años.

 VIU MANENT

