

# Secreto de VIU MANENT

## SECRETO MALBEC 2023

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

**ANÁLISIS DE LABORATORIO:**

Álcool: 14% vol. | pH: 3,67 | Açúcar residual: 2,3 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 2022 - 2023 começou com um inverno marcado por chuvas moderadas que foram aumentando durante este período, atingindo um registro de precipitações próximo a 380 mm no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para preencher a capacidade de retenção de nossos vinhedos, o que nos permitiu atrasar as primeiras irrigações em 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. A temperatura no começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O verão teve seu início marcado por temperaturas mais baixas do que a média dos últimos anos. Entretanto, ao longo do período estival foram observadas ondas de calor que alcançaram os 37 °C, eventos que aceleraram os processos fenológicos da fruta. Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas, condições que provocaram um amadurecimento antecipado das variedades mais tardias. Tudo isso se viu refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótima concentração e equilíbrio.

**Colheita:** As uvas foram colhidas entre os dias 21 e 26 março de 2023.

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

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

 VIU MANENT

