



SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2017

VITICULTURA

Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 15 anos.

Solo: Piemonte de origem geológica, com pendente entre 5 e 14%. O solo apresenta ótima porosidade e drenagem, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de granito com cascalhos, sobre um segundo horizonte que apresenta uma rocha granítica fragmentada com bastante desenvolvimento radicular fino.

Clima: A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, o que permitiu atrasar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. Devido a isto os estados fenológicos vieram atrasados aproximadamente 1 semana. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro onde começaram diversas ondas de calor que elevaram as máximas até 36° ou 38°C, o que provocou uma falta de uniformidade na fase da mudança de cor, especificamente nas variedades mais tardias. Adicionalmente isto provocou um bloqueio no qual atrasou a maturação destas variedades tardias. No caso das variedades de maturação mais rápida, a mudança de cor ocorreu mais uniforme, e o calor gerou um adiantamento da maturação. O outono por sua parte foi muito benigno, com máximas mais baixas o que permitiu esperar com tranquilidade a que se suavizassem os taninos que em algum momento se mostraram um pouco secos por efeito das altas temperaturas.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 5000 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot. Seleção de brotes na primavera; desfolhe manual a princípios de março para favorecer a exposição e ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carménère 85% e 15% de um “segredo”.

Colheita: As uvas foram colhidas a mão na última semana de abril.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e moída sendo levada a um tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa em frio (10°C) durante 3 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a temperaturas entre 26° a 28° C. Durante a fermentação se realizou 4 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e amigável. Posteriormente a isto se realizou uma fermentação maloláctica natural em tanques e barris de carvalho.

Carvalho: 40 % do vinho esteve por 8 meses em barris de carvalho francês. O 60% restante, foi guardado nos tanques de aço inoxidável e concreto para adicionar frutividade e refrescância à mescla final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool : 14% vol.

pH: 3,63

Acidez Total (C4H6O6): 5,1 g/L

Açúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,4 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho intenso com matiz violeta. Em nariz evidencia aromas a frutas vermelhas como cereja e morango, somado a uma suave nota a ervas e fumo doce. Na boca podemos encontrar muita fruta, equilibrado, frescor, taninos redondos, que levam a um elegante e agradável final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO