

SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2019

Variedade: Syrah 85% e 15% de um “segredo”

Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades de uma localidade em Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 19 anos.

Solo: O vinhedo está localizado na ladeira de uma montanha com pendente entre 6 e 15%, com solo argiloso e rochoso de boa porosidade que apresenta uma parte rochosa muito fragmentada e fortemente colonizada por raízes.

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, que permitiu atrasar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. Devido a isto os estados fenológicos ocorreram com atraso de aproximadamente 1 semana. No verão houveram temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro onde começaram diversas ondas de calor que elevaram as máximas para 36 ou 38°C, que causou uma falta de uniformidade na fase da pinta, especialmente nas variedades mais tardias. Em consequência disso provocou um bloqueio na maturação destas variedades tardias. No caso das variedades que se colhem mais cedo, a fase da pinta ocorreu de maneira mais uniforme, e o calor gerou uma antecipação da maturação. O outono, por sua vez, foi muito benéfico, com máximas mais baixas que permitiram esperar com tranquilidade que se suavizassem os taninos que em algum momento se mostraram-se algo secos por efeito das altas temperaturas.

Controle do vinhedo: A plantação possui uma densidade 4348 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e a poda em cordão apitonado. Cortes de brotes na primavera e no começo do verão; cortes de folhas manualmente no princípio de Março para favorecer a ventilação das uvas.

Colheita: As uvas foram colhidas a mão na última semana de março de 2019.

Técnicas de vinificação: A uva fue separada e suavemente moída e levada a um tanque de aço inoxidável. Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 3 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada pelas leveduras selecionadas a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação se realizaram 4 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e agradável. Posterior a isso se realizou uma fermentação maloláctica natural nos barris de carvalho.

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

Análise de Laboratorio

Álcool : 13,5 %
pH: 3,68
Acidez Total (C4H6O6): 4,94 g/L
Açúcar Residual: 1,95 g/L
Acidez Volátil: 0,44 g/L

Notas de Cata:

Cor violeta escuro. Em nariz é frutal, fresco com aromas que recordam mirtilo, cerejas maduras e especiarias doces, com uma suave nota a grafite. Em boca é um vinho vertical, de boa estrutura, frutal e de deliciosa acidez. Apresenta taninos sedosos, dando entrada a um final mineral e com persistência.

Potencial de guarda

Beber agora ou guardar por 6 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO