VIU MANENT

CARMÉNÈRE SECRET 2005

VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación de Carménère tiene una edad promedio de 15 años.
Suelo: Profundidad media y baja fertilidad.
Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.
Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.334 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carménère 85% y otras variedades 15%
Cosecha: Las uvas Carménère fueron cosechadas a mano entre el 26 y el 30 de Abril de 2005.
Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10º a 12ºC) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 28º a 30ºC. Durante la fermentación se realizaron 2 a 4 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural, que fue completado en barricas.
Roble: El 80% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble. El 60% corresponde a roble nuevo (50% roble francés y 10% americano) y la parte restante corresponde a roble francés de segundo uso y tercer uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	13,9 %vol.
pH:	3,64
Acidez Total:	5,1 g/L
Azúcar Residual:	3,0 g/L
Acidez Volátil:	0,45 g/L

NOTAS DE CATA

De intenso color morado. Este vino evidencia una nariz llena de aromas a cerezas maduras, café mocka y hierbas. En boca se perciben sabores a moras y chocolate, con notas a cuero, alquitrán y champiñones salvajes, y complementadas por taninos redondos, que llevan a un largo y elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Sensacional con carnes suavemente asadas, acompañadas de salsas de salvia y albahaca. También se combina excelente con berenjenas y champiñones asados, aves de caza y quesos maduros como Rochefort y Gorganzola. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18ºC.