VIU MANENT

CARMÉNÈRE SECRET 2006

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 el 2 de mayo de 2006.
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 vino estuvo por 7 meses en barricas de roble. El 82% corresponde a roble francés y el 18% a roble americano.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,8 %vol.
pH:	3,79
Acidez Total:	4,6 g/L
Azúcar Residual:	2,7 g/L
Acidez Volátil:	0,38 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.

VIU MANENT

CARMÉNÈRE SECRETO 2006

VITICULTURE

Vineyard: La Capilla, located near the town of Peralillo, Colchagua Valley. Sourced from Carménère blocks with an average vine age of 15 years.
Soil: Shallow fine volcanic ash topsoil of low fertility over a hard rock pan.
Climate: Yearly average rainfall of 600 mm, concentrated in the winter months. Summers are dry with warm days and cool nights. Temperatures are moderated alternately by sea breezes from the Pacific Ocean and inland winds from the Andes mountain range.
Vineyard Management: Planting density of 3,334 vines/hectare, trained to a vertical shoot positioned canopy and spur pruned. Canopy trimming was carried out once in early spring and again at the beginning of summer. Leaf plucking was carried out by hand at the beginning of March in order to increase bunch exposure.

WINEMAKING

Grape variety: Carmenere 85% with 15% 'other' undisclosed varieties
Harvest: The Carmenere component of the blend was harvested on the 2nd of May, 2006.
Winemaking Techniques: Fruit was manually bunch selected before being destemmed and crushed to tank. The must was then given a 7 day cold soak (with temperature maintained between 10 and 12°C) in order to increase the extraction of 'fruity' aroma compounds. The must was then allowed to heat naturally with fermentation commencing and being carried out by native yeasts at temperatures ranging between 28°C and 30°C. Each tank was given 2-4 pumpovers daily during fermentation and received a 2 week post fermentation maceration before being pressed off with a natural malolactic fermentation being completed in barrel.
Oak: The blend was aged for a total of 7 months in 82% French and 18% American barrels.

LABORATORY ANALYSIS

Alcohol:	14.8 %vol.
pH:	3.79
Titratable Acidity:	4.6 g/L
Residual Sugar:	2.7 g/L
Volatile Acidity:	0.38 g/L

TASTING NOTES

Intensely violet in colour this wine exhibits an opulent nose of black cherry, mocha and fragrant herbs. In the mouth flavours of boysenberry and bittersweet chocolate predominate accompanied by ample leather, tar and wild mushrooms. This is backed up by firm yet voluptuous tannins leading to a long, rich finish.

CELLARING POTENTIAL

Ready to drink now or will improve with cellaring for up to 6 years.

OUR SOMMELIER RECOMMENDS

Sensational with lightly seared red meats prepared with floral herbs such as sage and basil. Also excellent with grilled eggplant and mushrooms, roasted game birds and creamy blue cheeses such as Rochefort and Gorganzola. Serving temperature: 17 to 18°C.