VIU MANENT

MALBEC SECRET 2006

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado cerca de Cunaco y El Olivar, ubicado cerca de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación de Malbec tiene una edad promedio de 50 años en San Carlos y 7 años en El Olivar.
Suelo: Plano, profundo, textura franco arcillosa, de fertilidad media.
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: Los dos viñedos tienen una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. 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: Malbec 85% y otras variedades 15%
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 17 se Abril y 6 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 completada en barricas.
Roble: El 70% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble. (77% francés y 23% americano).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,4 %vol.
pH:	3,59
Acidez Total:	5,2 g/L
Azúcar Residual:	2,3 g/L
Acidez Volátil:	0,38 g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro. En nariz evidencia aromas a frutos negros, chocolate y cerezas maduras. En boca se perciben notas a café mocka, cuero y licor, 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

Delicioso sólo o acompañado con carne de venado asada. También se combina excelente con quesos maduros o con chorizos especiados. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18ºC.