VIU MANENT

# MALBEC SECRET 2007

**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 8 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 y 19 de Abril y de 2007.

**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:** Envejecido por 8 meses en barricas de roble. (94% francés y 6% americano).

**ANÁLISIS DE LABORATORIO**

| | |
|---|---|
| Alcohol: | 14,7 %vol. |
| pH: | 3,65 |
| Acidez Total: | 5,1 g/L |
| Azúcar Residual: | 2,2 g/L |
| Acidez Volátil: | 0,45 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 4 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.