VIU MANENT

SYRAH SECRET 2007

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 9 años.

Suelo: Laderas de cerro, poco profundo y 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: La plantación tiene una densidad de 2.900 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: Syrah 85% y 15% de un "secreto"

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 16 y el 21 de Abril 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 (8º a 10ºC) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 28º a 30ºC. Durante la fermentación se realizaron 2 a 3 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural.

Roble: El vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés (86%) y americano (14%). El 80% corresponde a roble nuevo y el 20% a roble de segundo y tercer uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,20	%vol.
pH:	3,44	
Acidez Total:	5,60	g/L
Azúcar Residual:	2,80	g/L
Acidez Volátil:	0,45	g/L

NOTAS DE CATA De color morado oscuro y profundo. En nariz evidencia aromas a especias y carne ahumada, acompañadas de un suave eucalipto. En boca se perciben notas a moras, pasas, higos y chocolate, complementadas por taninos redondos, que llevan a un largo y elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora o guardar por 7 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Disfrutar con un estofado de jabalí con verduras salteadas. También es delicioso con unos *gnocchis* con salsa roquefort y albahaca. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18ºC.