VIU MANENT

SECRET MALBEC 2008

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 10 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: Malbec 85% y 15% de un "secreto"
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 7 y el 11 de Abril de 2008.
Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8ºC) durante una semana, 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 realizó un remontaje diario. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.
Roble: El vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés (91%) y americano (9%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,4	%vol.
pH:	3,51	
Acidez Total:	5,2	g/L
Azúcar Residual:	2,9	g/L
Acidez Volátil:	0,47	g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro y profundo. En nariz evidencia aromas a frutillas maduras, tierra de hoja y violetas, acompañados de un suave toque de café mocka. En boca se perciben notas a moras, avellanas, pasas al ron y chocolate, complementadas por taninos redondos, que llevan a un elegante y persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con un carpaccio de ternera con alcaparras, rúcula y queso parmesano. También es delicioso con un filete de cerdo con papas al romero Temperatura recomendada al servir: 17 a 18ºC.