VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

Secret de Viu Manent 2010 – Malbec

VITICULTURA
Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 12 años.
Suelo: Laderas de cerro, poco profundo y fertilidad media.
Clima: Las precipitaciones fueron de 480 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 5 de mayo. La cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. En general los vinos son más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol.
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 29 de abril y el 5 de mayo de 2010.
Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8ºC) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 26º a 28ºC. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios de corta duración para extraer solamente los taninos más elegantes y obtener de esta manera un vino más frutal y amigable. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.
Roble: Un 75% del vino estuvo por 6 meses en barricas de roble francés (97%) y americano (3%). El 25% restante se maduro en estanques de acero inoxidable para aportar frutosidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 14,1 %vol.
pH: 3,52
Acidez Total: 5.41 g/L
Azúcar Residual: 2,5 g/L
Acidez Volátil: 0,42 g/L

NOTAS DE CATA
De color violáceo oscuro. En nariz destacan los aromas a berries, algunas notas florales a violetas, entremezclados con una sutil nota tostada a mocka. En boca es graso, frutal, de cuerpo medio, amigable y fresco. Hay notas a moras, arándanos acompañados con taninos dulces y aterciopelados que dan paso a un final elegante, balanceado y mineral.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o guardar por 8 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935