VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

Secret de Viu Manent 2010 – Syrah

VITICULTURA
Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 11 años.
Suelo: Proviene de 2 sectores de un mismo campo. El primero, plano de suelo arcillo arenoso rocoso profundo y de buen drenaje. El segundo, ubicado en ladera de cerro con pendiente de entre 10 y 20%, con suelo arcillo rocoso, de muy buena porosidad que presenta una alterita rocosa muy fragmentada y fuertemente colonizada por raíces.
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 del plano tiene una densidad de 5.714 plantas/hectárea y la ladera, de 2.899 plantas por hectárea. Ambos presentan 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 9 y el 15 de abril.
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 () durante 4 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.8ºC
Roble: Un 80% del vino estuvo por 6 meses en barricas de roble francés (95%) y americano (5%). El 20% restante se maduro en estanques de acero inoxidable para aportar frutosidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 14,4 %vol.
pH: 3,45
Acidez Total: 5.36 g/L
Azúcar Residual: 2,6g/L
Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA
De profundo color violeta. En nariz destacan los aromas a violetas, cerezas maduras, ciruelas y especias dulces. En boca es un vino de cuerpo medio, con taninos sedosos, de muy rica y fresca acidez, que lleva a un final elegante y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935