VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

SECRET DE VIU MANENT SYRAH 2011

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: El viñedo está 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: Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, un alcohol más bajo de lo normal, frescura y buena intensidad aromática.

Manejo del viñedo: La plantación del plano tiene una densidad promedio de 3625 plantas /hectárea. Presenta 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 favorecer la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN
Variedad: Syrah 85% y 15% de un “secreto”.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 4 y 6 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 (8ºC) 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.

Roble: Un 55% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble francés. El 45% restante se maduró en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutosidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 14,8 %vol.
pH: 3,68
Acidez Total: 5.66 g/L
Azúcar Residual: 3.1 g/L
Acidez Volátil: 0,49 g/L

NOTAS DE CATA
De color violeta intenso y profundo. En nariz presenta aromas a frutas rojas y notas florales, destacan los aromas a violetas, guinda, cerezas, ciruelas y sutiles notas a pimienta. En boca es un vino frutal, de buena estructura y cuerpo medio, con taninos sedosos y de fresca acidez, que lleva a un final elegante y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o guardar por 5 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935