VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

SECRET DE VIU MANENT CARMENERE 2012

VITICULTURA
Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 8 años.
Suelo: Laderas de cerro y piedmont, de profundidad y fertilidad media.
Clima: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.
Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 5714 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 favorecer la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN
Variedad: Carménère 85% y 15% de un "secreto"
Cosecha: Las uvas provenientes de la parte alta de la ladera fueron cosechadas a mano los días 8 y 9 de mayo, y las de la parte baja, el 14 y 15 de mayo de 2012.
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 3 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 27º a 29ºC. 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 56% del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés (97%) y roble americano (3%). El 44% restante se maduro en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutosidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 14,5 %vol.
pH: 3,65
Acidez Total: 4.9 g/L
Azúcar Residual: 2,7 g/L
Acidez Volátil: 0,55 g/L

NOTAS DE CATA
Profundo color rojo violáceo. Presenta una nariz con personalidad que refleja la tipicidad del carménère, fruta negra, ciruela madura, especias dulces, pimienta negra, que se entremezclan con una sutil nota a tabaco rubio proveniente de su guarda en barrica de roble. En boca es un vino de gran estructura, vertical, con muy buen volumen, elegante, balanceado, complejo y de final prolongado y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o guardar por 6 años.