VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

MALBEC SECRET DE VIU MANENT 2012

VITICULTURA
Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 14 años.
Suelo: Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 8%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de arcilla con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una alterita fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.
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 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.

VINIFICACIÓN
Variedad: Malbec 85% y 15% de un "secreto"
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 14 y 19 de abril del 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, parte de la mezcla realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.
Roble: Un 58% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble francés. El 42% restante se maduro en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutosidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 14 %vol.
pH: 3,64
Acidez Total: 5.0 g/L
Azúcar Residual: 2,0 g/L
Acidez Volátil: 0,41 g/L

NOTAS DE CATA
Color violeta intenso y profundo. Presenta aromas a frutos negros y frutos del bosque, que se entremezclan con sutiles notas a especias dulces, violetas y tabaco rubio. En boca es un vino frutal, de muy buen volumen, estructura media, con taninos sedosos que dan paso a un final prolongado y sutilmente mineral.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o guardar por 6 años.