VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

SECRET DE VIU MANENT PINOT NOIR 2012

VITICULTURA
Viñedo: Las uvas provienen de dos viñedos ubicados cerca del pueblo de Casablanca alrededor de 20 kilómetros en línea recta al mar. Ambos se encuentran plantados en laderas de cerros en el sector frío del valle de Casablanca.

Suelo: Ambos viñedos están plantados en laderas con suelo granítico.

Clima: La temporada 2011–2012 fue un más cálida que de costumbre en el Valle de Casablanca. Esto llevó a cosechar con 10 a 15 días de anticipación, sin embargo, tanto las variedades blancas como tintas mantuvieron buenos niveles de acidez natural. Cabe destacar que el aumento de temperaturas máximas fue de 1,5º en comparación con la temporada anterior y que marzo fue el mes más caluroso. En general los vinos producidos tienen muy buen volumen, son balanceados y frescos, con un nivel de alcohol levemente superior a la vendimia 2011.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3333 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: Pinot Noir 85% y 15% de un “secreto”.
Cosecha: Ambos viñedos se cosecharon a mano. Un viñedo se cosechó el día 17 y el otro el 26 de marzo del 2012.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y sin moler se envío hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8ºC) durante 8 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25º a 26ºC. 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 francés.

Roble: Un 78% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble francés (100%), de las cuales un 9% fue nuevo y el resto de tercer y cuarto uso para evitar aportar demasiada madera al vino. El 23% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable para aportar frutosidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 14,4 %vol.
pH: 3,57
Acidez Total: 5,3 g/L
Azúcar Residual: 2,9 g/L
Acidez Volátil: 0,58 g/L

NOTAS DE CATA
Color rojo cereza intenso y brillante. En nariz es un vino elegante, fresco y frutal donde destaca la tipicidad de la variedad con notas a frutas frescas, frambuesas, guinda acida, más sutiles notas a rosas rosadas y violetas. En la boca es un vino elegante, delicado, vivo, de muy buen balance, con notas a guinda y una fresca acidez que da paso a un final largo y profundo.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935