

SECRETO DE VIU MANENT CARMENERE 2021

VITICULTURA

Varietades: Carménère 85% e 15% de um “segredo”.

Vinhedo: As uvas são provenientes do vinhedo El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, no vale de Colchagua. A plantação tem uma idade média de 17 anos.

Solo: Sopé de montanha de origem geológica, com declives entre 5% e 14%. O solo apresenta porosidade e drenagem excelentes, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de granito e cascalho, sobre um segundo horizonte de rocha granítica fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

Clima: A temporada 2020 – 2021 iniciou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos. O registro de precipitações alcançou os 600 mm durante os meses de inverno e princípio da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em média 2 meses. Em função disso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com um bom nível de umidade no solo e o risco de estresse nas plantas pode ser evitado. A temperatura do inverno foi amena, tendência que se prolongou até meados da primavera, o que levou a um atraso na brotação. O verão apresentou um evento de chuvas importante no final de janeiro, que trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais nas semanas posteriores e gerou um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram as condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos grãos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

Manejo do vinhedo: A densidade de plantio do vinhedo é de 5000 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot. Seleção de brotos na primavera e desfolha manual no início de março para favorecer a exposição e ventilação das uvas.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente durante a terceira semana de abril.

Técnicas de vinificação: A uva desengaçada foi esmagada em direção a um tanque de aço inoxidável. O mosto obtido foi submetido à maceração pré-fermentativa a frio (10 °C) durante 3 dias, com o objetivo de obter maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas em temperaturas entre 26 °C e 28 °C. Durante a fermentação, foram realizadas 4 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter, dessa maneira, um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente, a fermentação malolática ocorreu de forma natural em tanques e barris de carvalho.

Amadurecimento: Cerca de 16% do vinho permaneceu durante 11 meses em barris de carvalho francês, enquanto os 84% restantes foram armazenados em tanques de aço inoxidável e de concreto para entregar um caráter frutado e fresco ao corte final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14 % vol.

pH: 3,69

Acidez total: 4,64 g/L

Açúcar residual: 2,6 g/L

Acidez volátil: 0,44 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha intensa e matizes violáceos. No nariz, destacam-se aromas de frutas vermelhas e especiarias, acompanhados de uma delicada nota de café tostado. Na boca, apresenta notas de fruta azul com um leve toque de pimenta-do-reino branca, seguido de taninos maduros, suaves e bem integrados, que entregam um final equilibrado e elegante.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN