

Secreto  
de  
VIU MANENT

## SECRETO ROSÉ 2024

**VARIEDADE:** Grenache 85% e 15% de um "segredo".

**ANÁLISIS DE LABORATORIO:**

Álcool: 12,5% vol. | pH: 3,31 | Açúcar residual: 1,19 g/L



**Vinhedo:** El Olivar, Peralillo, no vale de Colchagua. A plantação apresenta uma idade média de 19 anos.

**Solo:** O vinhedo está plantado em um solo de origem geológica, com porosidade muito boa, sobre a rocha fraturada e fortemente colonizada por raízes, que se encontra sob um pequeno horizonte com predomínio de argila.

**Clima:** A temporada 2023-2024 começou com um inverno chuvoso em comparação com os últimos anos. Com precipitações moderadas no início, as chuvas aumentaram em julho e agosto, atingindo um registro de mais de 600 mm no início da primavera e causando um atraso de 3 a 4 semanas nas primeiras irrigações da temporada em comparação com o ano anterior. As precipitações durante o inverno nos permitiram começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O início do verão foi marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor que se estenderam durante todo o período estival, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o último terço do verão e principalmente no início do outono, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30 °C, apresentando condições climáticas muito favoráveis para o término da maturação de nossas uvas. A temporada se verá refletida em vinhos frescos, com caráter e uma grande complexidade.

**Manejo do vinhedo:** A plantação apresenta uma densidade de 4167 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontas de brotos na primavera e no início do verão. Leves desfolhas foram executadas com o objetivo de ventilar os cachos e manter a uva protegida, maximizando seu frescor e a acidez natural.

**Colheita:** As uvas foram colhidas nos dias 12 e 13 de março de 2024.

**Técnicas de vinificação:** Prensagem direta. A fermentação ocorreu em cubas de aço inoxidável e teve uma duração aproximada de 3 semanas com temperaturas entre 14 e 18 °C. 100% do corte fermentou em pequenos tanques de aço inoxidável. Posteriormente, o vinho foi mantido em contato com suas borras finas em torno de 6 meses, período no qual o processo de bâtonnage foi realizado periodicamente com o objetivo de obter maior sedosidade e texturas na boca.

**Amadurecimento:** 100% do corte estagiou por 6 meses em pequenos tanques de aço inoxidável, tempo no qual esteve em contato com as borras em busca de maior complexidade e textura na boca.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** O vinho apresenta cor rosa pálida, límpida e brilhante. No nariz, é fresco, expressivo e cativante, com destaque para notas de flores brancas e rosadas, seguido de frescas e elegantes notas ácidas de frutas vermelhas. Na boca é fresco, suave e equilibrado, destacando-se por sua amplitude e caráter vibrante, que dão lugar a um prolongado final com frutas no retrogosto.

 VIU MANENT

VALLE DE COLCHAGUA · CHILE | @SECRETODEVIUMANENT | WWW.SECRETODEMANENT.CL

SECRETO DE VIU MANENT  
· WINE OF CHILE ·