

Secreto de VIU MANENT

SECRETO ROSÉ 2025

VARIEDADES: Grenache 85% e 15% "secreto".

ANÁLISES LABORATORIAIS:

Álcool: 12,5% vol. | pH: 3,33 | Açúcares Residuais: 1,09 g/L



Vinhedo: El Olivar, Peralillo, Vale de Colchagua. As videiras têm, em média, 19 anos de idade.

Solo: O vinhedo está plantado em solo de origem geológica, com excelente porosidade, sobre rocha fraturada e fortemente colonizada por raízes, situado sob um pequeno horizonte dominado por argila.

Clima: A safra 2025 apresentou-se como uma temporada quente e contrastante. Começou com um inverno relativamente chuvoso, com precipitações próximas de 600 mm, garantindo boa disponibilidade hídrica no início do ciclo. A brotação foi uniforme e mais precoce que o habitual, devido a uma primavera mais quente que a média. O verão trouxe algumas ondas de calor que aceleraram a maturação e resultaram em uma redução aproximada de 15% na produtividade, principalmente devido a cachos menores e menor peso das bagas em função do calor. Os vinhos resultantes apresentam boa intensidade aromática, equilíbrio, concentração e taninos redondos.

Manejo do vinhedo: O vinhedo é plantado com densidade de 4.167 plantas por hectare, conduzido em espaldeira vertical baixa (VSP) e podado em vara. Os brotos são removidos na primavera e no início do verão. Realiza-se um manejo leve da copa para ventilar os cachos e manter as uvas protegidas do sol, preservando sua frescura e acidez natural.

Colheita: As uvas foram colhidas em 12 e 13 de março de 2025.

Técnicas de vinificação: Prensagem direta. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável durante aproximadamente 3 semanas, a temperaturas entre 14-18°C. O corte total fermentou em pequenos tanques de aço inoxidável. Posteriormente, o vinho permaneceu em contato com suas borras finas por 6 meses, com bâtonnage periódica, agregando maior sedosidade e textura ao paladar.

Envelhecimento: 100% do corte envelheceu por 6 meses em pequenos tanques de aço inoxidável, permanecendo em contato com suas borras, o que contribuiu para maior complexidade e textura em boca.

Notas de degustação: Cor rosa pálida, límpida e brilhante. No nariz é fresco, expressivo e cativante, destacando notas de flores brancas e rosadas, seguidas por elegantes aromas de frutas vermelhas frescas e levemente ácidas. Em boca é fresco, suave e equilibrado, com ótima tensão e textura sedosa, mantendo um final persistente e harmonioso.

 VIU MANENT

VALLE DE COLCHAGUA · CHILE | @SECRETODEVIU MANENT | WWW.SECRETODEMANENT.CL

SECRETO DE VIU MANENT
WINE OF CHILE