Secreto de Viu Manent Syrah - Safra 2014

VITICULTURA
Vinhedo: El Olivar, localizado próximo à cidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem idade aproximada de 15 anos.
Solo: O vinhedo está localizado em declive no morro com inclinação entre 6 e 15%, com solo argilo-rochoso, de muito boa porosidade, fragmentado e bastante enraizado.
Clima: a temporada 2013–2014 começou com uma primavera muito fria, marcada por fortes geadas que afetaram principalmente as variedades que são colhidas mais cedo. Isso provocou atraso na floração e nos estados de fenóis das uvas, além da diminuição de rendimentos. Depois o clima se tornou melhor, com verão seco e quente, o que atenuou o atraso inicial, resultando numa safra curta e concentrada em tempo. Diferentemente de um ano normal, o verão teve noites bastante frescas, o que manteve o nível de acidez das uvas elevado até a colheita. Os vinhos desta safra apresentam grande cor, são frescos, com boa tipicidade e expressivos nas características de seu lugar de origem.
Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4348 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Desponte dos brotes na primavera e começo do verão; com retirada manual do excesso de folhas no início de Março para favorecer a ventilação da uva.

VINIFICAÇÃO
Variedade: Syrah 85% e 15% de um segredo.
Colheita: As uvas foram colhidas a mão entre 14 e 20 de março de 2014.
Técnica de vinificação: As uvas são separadas do cacho e suavemente moídas e levada a um tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 4 dias, com o objetivo de extrair maior cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a uma temperatura entre 25º e 27ºC. Durante a fermentação realizaram-se 4 remontajes diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente a isto, realizou-se uma fermentação malolática natural em barricas de carvalho.
Carvalho: Cerca de 40% do vinho esteve durante 9 meses em barricas de carvalho francês. Os 60% restantes permaneceram em tanques de aço inoxidável e concreto para aportar um tom mais frutado e fresco à mescla final.

Análise de laboratório

Álcool	14%
pH	3,49
Acidez total	5,2 g/L
Açúcar residual	2,4 g/L
Acidez volátil	0,49 g/L

Notas de degustação:
Apresenta intensa cor violeta. Em nariz é um vinho muito frutado e fresco, com aromas que recordam mirtilos, cerejas, violetas, somado a leves notas de pimenta e grafite de lápis. Em boca é um vinho de grande vigor e frescor, com estrutura média, taninos marcantes e maduros que levam a um final delicado e prolongado.

Potencial de guarda:
Beber agora ou guardar por 6 anos.