

Secreto de Viu Manent Malbec - Safra 2014



VITICULTURA

Vinhedos: uvas de nosso vinhedo El Olivar, localizado nas proximidades de Peralillo, Valle de Colchagua. Estes vinhedos foram plantados há aproximadamente 15 anos.

Solo: de origem geológica. Plantado em ladeiras de morro, este solo apresenta boa porosidade e drenagem.

Clima: a temporada 2013 - 2014 começou com uma primavera muito fria e marcada por intensas geadas que afetaram principalmente as variedades que amadurecem mais cedo. Isto provocou um atraso na floração da uva, além da diminuição do rendimento. Depois o clima mudou, tornando-se benéfico, com um verão seco e quente, que amenizou o atraso inicial, resultando numa safra curta e concentrada. Diferentemente de um ano normal, o verão apresentou noites frescas, ajudando a manter alto o nível de acidez das uvas até o momento da colheita. Os vinhos obtidos apresentam boa concentração, ótima cor e com excelente tipicidade do lugar de origem.

Manejo do vinhedo: a plantação tem densidade de 2.900 plantas por hectare, em sistema de condução espaldeira baixa e a brotação começa na primavera e começo do verão.

VINIFICAÇÃO

Varietade: 85% Malbec e 15% de cepas "secretas".

Colheita: as uvas foram colhidas manualmente entre 24 e 26 de Março de 2014.

Técnicas de vinificação: as uvas foram selecionadas manualmente antes do desengace e levadas ao tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré fermentativa a frio (8°C) durante 03 dias para conseguir maior extração de aromas e cor. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas em temperatura de 26 a 28°C. Durante a fermentação, foram feitas 04 remontagens ao dia, de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e assim obter um vinho mais frutado e macio. Após este processo, parte da mescla passou por uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho.

Carvalho: aproximadamente 68% do vinho esteve durante 08 meses em barris de carvalho francês. Aproximadamente 5% foi amadurecida em "ovos de cimento" e o restante foi mantido em tanques de aço inoxidável e concreto para conseguir melhores características da fruta e também melhor frescor.

ANÁLISE TÉCNICA

Álcool:	14,0 % vol
pH:	3,69
Acidez Total:	5,1 g/L
Açúcar Residual:	2,3 g/L
Acidez Volátil:	0,44 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Sua cor é violeta e seus aromas são muito expressivos, complexos e lembram muita fruta como ameixa, cereja e também sutis notas de violeta e especiarias. Em boca apresenta grande volume, com estrutura marcada por taninos que reagem bem, convidando a degustá-lo. Seu final é longo e persistente.

PONTECIAL DE GUARDA

Pode ser guardado por 06 anos ou mais.