Secreto de Viu Manent Malbec - Safra 2013

VITICULTURA
Vinhedo: El Olivar, localizado próximo à cidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem idade aproximada de 14 anos.
Solo: O vinhedo está localizado em declive no morro com inclinação entre 5 e 8%. O Solo apresenta muito boa porosidade e drenagem, com um primeiro plano muito bem estruturado de argila com cascalho, sobre um segundo plano que apresenta alterita fragmentada e abundamente desenvolvimento de raízes finas.
Clima: A temporada 2012-2013 começou com uma primavera fria e relativamente chuvosa, na qual provocou um atraso na brotação e nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, trazendo consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. As uvas tintas, graças as boas temperaturas registradas durante março e abril, conseguiram alcançar uma boa maturação de peles e sementes, com um nível de açúcar bastante baixo e uma acidez natural mais alta, sendo colhidos por volta de 7 a 10 dias mais tarde que o normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutados, de boa cor e acidez natural, com um álcool aproximadamente 1º mais baixo que o normal.
Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 2.900 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa. Poda dos brotes na primavera e começo do verão.

VINIFICAÇÃO
Variedade: Malbec 85% e 15% de um segredo.
Colheita: As uvas foram colhidas entre 11 e 19 de Abril de 2013.
Técnica de vinificação: A uva foi separada do cacho e levada a um tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 3 dias, com o objetivo de extrair maior cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a uma temperatura entre 26º e 28ºC. Durante a fermentação realizaram-se duas 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, em parte da mescla realizou-se uma fermentação malolática natural em barricas de carvalho.
Carvalho: Cerca de 63% do vinho esteve durante 8 meses em barricas de carvalho francês. Os 37% 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	3,69
Acidez total	5,1 g/L
Açúcar residual	2,3 g/L
Acidez volátil	0,35 g/L

Notas de degustação:
Intensa e profunda coloração violeta. Em nariz é intenso onde destaca-se os aromas de frutas vermelhas e negras, como amoras, mirtilos, e sutis notas de especiarias que aportam complexidade. Em boca é um vinho frutado, de muito bom volume, estrutura média, com taninos sedosos que dão passo ao um final prolongado e mineral.

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