

## Secreto de Viu Manent Pinot Noir - Safra 2013



### VITICULTURA

**Vinhedos:** as uvas são provenientes de um vinhedo localizado em frente ao povoado de Casablanca, aproximadamente a 20 Km do mar em linha reta.

**Solo:** plantado sobre uma ladeira de solo granítico.

**Clima:** a temporada 2012/2013 começou com uma primavera bem fria e relativamente chuvosa, que provocou o atraso da floração. Foi uma temporada mais úmida, com e maturação mais lenta e tardia das uvas. Na média, as brancas foram colhidas entre 02 e 03 semanas mais tarde do que o normal e os vinhos desta safra são bastante frescos, frutados com boa acidez e álcool entre 0,5 e 1% mais baixo.

**Manejo do vinhedo:** densidade de 3.333 plantas / hectare, condução em espaldeira baixa. Começa a brotar entre a primavera e começo do verão. Foi realizada a retirada de folhas a princípio de Março aumentar a ventilação das uvas.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Pinot Noir 100%

**Colheita:** colheita manual nos dias 14, 21 e 25 de Março de 2013

**Técnicas de vinificação:** as uvas foram selecionadas manualmente antes de serem levadas ao tanque de aço inoxidável, sem que fossem moídas. Foi realizada uma maceração pré fermentativa a frio (8º C) durante 08 dias para alcançar maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas (50%) e selecionadas (50%) em temperaturas entre 25 e 26ºC. Durante a fermentação foram feitas 02 remoagens ao dia, de curta duração, para extrair somente taninos elegantes e obter um vinho mais amigável e frutado. Para finalizar, foi realizada uma fermentação maloláctica natural em barricas de carvalho francês.

### Análise de Laboratório

Álcool:	13,5	% vol
pH:		3,61
Acidez Total:	5,1	g/L
Açúcar Residual:	2,4	g/L
Acidez Volátil:	0,48	g/L

### Notas de Degustação:

Este vinho apresenta cor vermelha, cereja intensa e brilhante. Seus aromas são intensos, com bastante frescor e muito complexos, marcados por frutas vermelhas, cereja e uma sutil nota de terra úmida. No paladar é um vinho fresco, delicado e muito equilibrado. Te ótima acidez que lhe outorga um final longo e profundo.

**Potencial de guarda:** beber agora ou guardar por mais 04 anos.