Secreto de Viu Manent Carmenere - Safra 2013



VITICULTURA
Vinhedos: uvas de nosso vinhedo El Olivar, localizado nas proximidades de Peralillo, Valle de Colchagua. Estes vinhedos foram plantados há aproximadamente 9 anos.
Solo: de origem geológica. Plantado em ladeiras de morro com até 14% de pendente, de média profundidade.
Clima: a temporada de 2012/2013 começou com uma primavera fria e relativamente chuvosa, o que provocou atraso na brotação e nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada úmida, ocasionando maturação mais lenta e tardia das uvas. As tintas, graças às boas temperaturas registradas em Março e Abril, conseguiram alcançar bom amadurecimento, porém com nível de açúcar bem abaixo e acidez natural mais elevada, sendo colhidas aproximadamente de 07 e 10 dias mais tarde do que o normal. Os vinhos desta safra são muito frescos, frutados, de boa cor e acidez natural, com aproximadamente 1º a menos de álcool.
Manejo do vinhedo: a plantação tem densidade de 5.714 plantas por hectare, em sistema de condução espaldeira baixa. Começam a brotar na primavera e é feita retirada manual do excesso de folhas a princípio de Março para favorecer a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO
Variedade: 85% Carmenere e 15% de cepas “secretas”
Colheita: as uvas da parte mais alta da ladeira foram colhidas manualmente entre os dias 04 e 07 de Maio e as da parte mais baixa entre 13 e 14 de Maio de 2013.
Técnicas de vinificação: as uvas foram selecionadas manualmente antes do desengace, moídas e levadas ao tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré fermentativa a frio (10ºC) durante 03 dias para obter maior extração de aromas e cor. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas em temperatura de 26 a 28ºC. Durante a fermentação, foram feitas duas remontagens ao dia, de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e, desta maneira, obter um vinho mais frutado. Após este processo, foi realizada a fermentação maloláctica natural em barris de carvalho.
Carvalho: aproximadamente 56% do vinho esteve durante 09 meses em barris de carvalho francês. O restante amadureceu em tanques de aço inoxidável e concreto para conseguir maiores características da fruta e também melhor frescor.

Análise de Laboratório

Álcool:	14,0 % vol
pH:	3,73
Acidez Total:	5,1 g/L
Açúcar Residual:	2,6 g/L
Acidez Volátil:	0,47 g/L

Notas de Degustação:
Sua cor é vermelha com tons violáceos. Seus aromas são elegantes e de muita personalidade, com toques típicos da Carmenere, como frutas vermelhas, ameixas, especiarias doces, terra úmida e pimenta, combinadas com toques de tabaco proveniente de sua guarda. Em boca é um vinho de estrutura média, vertical e com bom volume. Apresenta frescor, elegância, equilíbrio, além de ser muito complexo e de longa persistência.

Potencial de guarda: pode ser guardado por 05 anos.