

## Secreto de Viu Manent Carmenere - Safra 2014



### VITICULTURA

**Vinhedos:** uvas de nosso vinhedo El Olivar, localizado nas proximidades de Peralillo, Valle de Colchagua. Estes vinhedos foram plantados há aproximadamente 10 anos.

**Solo:** de origem geológica. Plantado em ladeiras de morro com até 14% de pendente, o solo apresenta ótima 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 5.714 plantas por hectare, em sistema de condução espaldeira baixa. A brotação começa na primavera e começo do verão. No início de Março foi feita a retirada manual do excesso de folhas 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 29 a 30 de Abril.

**Técnicas de vinificação:** após o desengace, uvas foram moídas e levadas aos tanques de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré fermentativa a frio (10°C) durante 03 dias para obter maior extração de aromas e cor. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas de 26 a 28°C. 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 tanques e em barris de carvalho.

**Carvalho:** aproximadamente 42% do vinho esteve durante 09 meses em barris de carvalho francês. O restante amadureceu em tanques de aço inoxidável e concreto para conseguir mais características da fruta e também mais frescor.

### Análise de Laboratório

Álcool:	14,0 % vol
pH:	3,67
Acidez Total:	4,9 g/L
Açúcar Residual:	2,1 g/L

### Notas de Degustação:

De cor violeta intensa, este vinho tem aromas de frutas vermelhas, cerejas, especiarias e terra úmida. Em boca é um vinho com muita fruta, equilibrado, complexo e de estrutura média. Seu final é suave e bastante agradável, de longa persistência.

**Potencial de guarda:** pode ser guardado por 05 anos.