

SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2009

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 9 años.

Suelo: Plano, profundo, textura franco arcillosa, de fertilidad media.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se hicieron leves deshojes con el objetivo de mantener la uva protegida, manteniendo al máximo su frescura y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Variedad: Viognier 85% y 15% de un "secreto"

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 13 y el 15 de Abril de 2009.

Técnicas de vinificación: La uva fue molida y prensada directamente, para evitar extracción de taninos. El mosto fue enfriado y decantado durante 3 días para separar las borras sólidas. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (10° a 12°C) en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación alcohólica el vino fue mantenido por 1 mes junto a sus lías. Luego fue mezclado, estabilizado al frío y la proteína, filtrado y embotellado.

Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,7 %vol
pH: 3,03
Acidez Total: 6,0 g/L
Azúcar Residual: 2,0 g/L
Acidez Volátil: 0,41 g/L

COMENTARIOS DE DEGUSTACIÓN

De color amarillo brillante. En la nariz este exhibe aromas marcados de lima, piña y damasco. Esto es seguido en la boca por notas de nectarin, membrillo y pera. Potente y fresco, su acidez otorga una excelente estructura y duración.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber desde ahora o guardar por dos años.



FAMILY OWNED SINCE 1935