

## SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2016



### VITICULTURA

**Viñedo:** Las uvas provienen de dos viñedos ubicados en distintos sectores del Valle de Casablanca. Uno de ellos está ubicado al lado del pueblo de Casablanca y el otro en el sector de Las Dichas, distante aproximadamente a 11 kilómetros en línea recta del mar.

**Suelo:** Todos los viñedos están plantados sobre suelo granítico tanto en laderas, como Piedmont. El viñedo ubicado en Las Dichas presenta incrustaciones de cuarzo que aportan un carácter mineral al vino.

**Clima:** La temporada 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron bajas en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual ralentizó la madurez de las distintas variedades, provocando un retraso de la cosecha. Los vinos blancos obtenidos son aromáticos y complejos con bocas de buen volumen y muy frescos.

**Manejo del viñedo:** Las plantaciones tienen una densidad de 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se realizaron leves deshojes al interior de la canopia, con el objetivo aumentar la ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas por un lado, y, por otro, favorecer la madurez, la cual fue muy lenta y tardía debido a las condiciones climáticas del año.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Sauvignon Blanc 100%.

**Cosecha:** Ambos viñedos se cosecharon entre el 4 y 13 de abril de 2016.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada sin moler, luego de lo cual se maceró en frío (aprox 8-10°C) al interior de la prensa neumática por entre 6 a 14 horas, con el objetivo de obtener una mayor intensidad de aromas y sabores contenidos en la piel. Posteriormente fue escurrido, prensado y decantado por 36 horas a una temperatura de 8 a 10°C. La fermentación fue realizada en estanques de acero inoxidable entre 12 y 18°C. Después de la fermentación alcohólica el vino fue criado por 3 a 4 meses sobre sus borras finas. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %

pH: 3.2

Acidez Total: 6,9 g/L

Azúcar Residual: 1 g/L

Acidez Volátil: 0,2 g/L

### NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso. Sus intensos aromas recuerdan las notas cítricas de mandarina, frutas blancas, pomelo, espárragos y hojas de tomate. En boca es fresco, profundo y salino debido a la cercanía del viñedo con el frío océano pacífico. Ideal para mariscos frescos, sopas frías como gazpacho, cebiche o sashimi. Servir entre 7 y 9 grados.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 3 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935