



## SECRETO DE VIU MANENT CABERNET SAUVIGNON 2015

### VITICULTURA

**Viñedo:** Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua.

**Suelo:** De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante en el caso de plantas antiguas.

**Clima:** La temporada 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastantes frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos tintos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son frutales y frescos, con bocas interesantes.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 4808 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despunte de brotes en primavera y a comienzos del verano.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Cabernet Sauvignon 85% y 15% de un "secreto"

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre el 27 de marzo y 2 de abril de 2015.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 3 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 26° a 28°C. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes diarios de corta duración para extraer solamente los taninos más elegantes y obtener de esta manera un vino más frutal y amigable. Posteriormente a esto, parte de la mezcla realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

**Roble:** Un 58% del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. El 42% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %vol.

pH: 3,63

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,52 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matiz violáceo. En nariz es un vino muy frutal, con aromas a frutos rojos, cassis, ciruela, guinda ácida, sumado a una sutil nota herbal. En boca es un vino fresco, de cuerpo medio, buen balance, con un final sabroso y persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años