



SECRETO DE VIU MANENT CABERNET SAUVIGNON 2016

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 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 disminución 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 retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y fresca.

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

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 85% y 15% de un "secreto"

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas la segunda semana de abril.

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 66% del vino estuvo por 9 meses en barricas y fudres de roble francés. El 34% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutuosidad y fresca a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %vol.

pH: 3,61

Acidez Total: 5,2 g/L

Azúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza con matiz violáceo. Presenta una nariz marcada por frutas rojas frescas, berries, cassis, grosellas rojas, con un leve carácter especiado propio de la cosecha fría. En boca es vibrante, tenso, pero con una textura suave y gentil que da paso a un final delicado y profundo.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.