

# LA CAV



C L U B D E A M A N T E S D E L V I N O

- CÓCTELES AL ATARDECER EN VALPARAÍSO.
- VALLE DE LEYDA, PRESENTE Y FUTURO.
- MESA DE CATA CON LAS MEJORES NOVEDADES DEL 2017.



LA NUEVA VIDA  
VEGETARIANA  
EN SANTIAGO

Chile \$ 5.500  
Febrero 2018  
www.cav.cl






VIU MANENT SECRETO

# Un secreto BIEN guardado

Una de las líneas más reconocidas de la viña Viu Manent es la protagonista de la entrega de este mes para los socios de LA CAV. Secreto ha cumplido 15 años concibiendo vinos frescos y elegantes, con expresión de terroir y siempre mirando a las nuevas generaciones.

TEXTOS **ALEJANDRO JIMÉNEZ S.**

FOTOGRAFÍAS **ARIEL CERDA Y MACARENA ÁLVAREZ.**

*L*a línea Secreto de viña Viu Manent nació el 2002. Una de sus características era precisamente que el "secreto" eran las cepas que acompañaban a la principal, que figuraba en la etiqueta seguida de los misteriosos tres puntos suspensivos. Tras 15 de trayectoria, Secreto tiene un gran mercado en Chile y se concibe como una línea que busca "la expresión de la frescura de la fruta", al decir del enólogo de esta viña Patricio Celedón. "Secreto lo cosechamos dos semanas más temprano respecto de nuestra línea Gran Reserva. Los vinos por tanto tienden a tener menos estructura y ser más fáciles de beber, con una muy buena acidez natural y con mucha expresión del viñedo", asegura el profesional de la viña de Colchagua. Hay dos vinos de Secreto que han develado su composición: el sauvignon blanc y el pinot noir son monovarietales, por lo tanto no tienen los puntos suspensivos. Los demás mantienen su halo de incógnita, asegurando que al menos el 85% está compuesto por el cepaje que se anota en la etiqueta. 

## El terroir

El sauvignon blanc viene de Casablanca, de uno de los viñedos más costeros del valle, a 11 kilómetros en línea recta del mar, ubicado en Las Dichas. "Está plantado en una ladera de granito con incrustaciones de cuarzo y tiene una diferencia de dos grados de temperatura más baja respecto de la media del pueblo de Casablanca.", explica Celedón. En el caso de los tintos provienen del fundo de El Olivar en Peralillo. "Es el más nuevo de nuestros campos y donde tenemos un suelo que sigue la filosofía de lo que estamos buscando en Secreto, es decir, vinos más flacos y más largos, y eso está dado por la roca, porque la raíz de la vid profundiza y no crece tanto en forma horizontal como pasa con la línea Gran Reserva", anota el enólogo de viña Viu Manent.



*50% de los tintos*

en promedio van a barrica usada por 5 o 6 meses.

*9 mil cajas*

se producen de Secreto malbec; 6 mil de sauvignon blanc y 4 mil de syrah.

## Viu Manent

SECRETO  
MALBEC 2016  
VALLE DE COLCHAGUA

### nota de cata

Rojo púrpura, intenso y brillante. Intensidad aromática media-alta, notas florales, violetas, algo cárnico, frutas negras maduras, guinda, arándano, pimienta blanca. En boca tiene acidez media, notas tostadas y frutales.



## Viu Manent

SECRETO  
SAUVIGNON BLANC 2016  
VALLE DE CASABLANCA

### nota de cata

Amarillo verdoso brillante. Nariz madura y floral, de buena intensidad, fondo cremoso. Boca con volumen y buena acidez, fondo frutal, textura amable.



## Viu Manent

SECRETO  
SYRAH 2016  
VALLE DE COLCHAGUA

### nota de cata

Rojo rubí, limpio y brillante. Buena intensidad aromática, notas dulces, vainilla, clavo de olor, fruta roja, frutilla. En boca tiene acidez media, jugoso.



Patricio Celedón, enólogo.

## Los vinos

Celedón define su técnica como una vinificación tradicional, poco extractiva para evitar taninos secantes y buscando el equilibrio. "Es importante para el 2016 mencionar la vendimia, que fue bastante fría y, por tanto, los vinos son muy frutales y con alcoholes bajos, en torno a 13% vol.", agrega. Fueron cosechados justo antes de que se desatara la potente lluvia de mediados de abril que afectó la cosecha de ese año. "Son vinos frescos, florales, más gastronómicos, más para el segmento millennial si se quiere, un público que busca cosas nuevas", concluye el profesional.