



VIU MANENT®

SAUVIGNON BLANC SECRETO 2005



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 12 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 3.500 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despunte 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: Sauvignon blanc 85% y otras variedades 15%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas en forma mecánica, entre el 17 de Febrero y el 2 de Marzo de 2005. Toda la cosecha fue realizada de noche con el objetivo de mantener temperaturas bajas y evitar problemas de oxidación.

Técnicas de vinificación: La uva fue molida y el mosto se sometió a una maceración prefermentativa en frío (8°C) por 24 horas, para lograr una mayor extracción de aromas y sabores contenidos en la piel; luego fue escurrido, prensado y decantado por 3 días. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (10° a 14°C) en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación alcohólica el vino fue mantenido por 2 meses junto a sus lías, luego fue mezclado, estabilizado al frío y la proteína, filtrado y embotellado.

Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	13,2 %vol.
pH:	3,23
Acidez Total:	6,6 g/L
Azúcar Residual:	2,1 g/L
Acidez Volátil:	0,29 g/L

NOTAS DE CATA

En nariz tiene marcadas notas a kiwi y melón tuna. En boca evidencia frutas tropicales como papaya, maracuyá y nectarines maduros. Brillante, vigoroso, su acidez otorga una excelente estructura y duración.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Ideal como aperitivo, pero también se combina bien con mariscos, ensaladas, queso feta, tomates deshidratados, aceituna negra Kalamata, jamón serrano y pastas con salsa de pesto. Temperatura recomendada al servir: 11 a 13°C.