



Secreto de Viu Manent 2009 – Pinot Noir

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de tres viñedos ubicados en distintos sectores del Valle de Casablanca. Los viñedos son Santa Rosa en el sector sur poniente, Santa Rita en el sector poniente y Las Rosas en el sector oriente del valle.

Suelo: Los suelos de estos viñedos son franco arenosos, delgados, muy pobres y de excelente drenaje.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 450 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco, con días medianamente calurosos (temperaturas máximas de 25°C) y noches frías. Las temperaturas son moderadas por la presencia de neblinas matinales y brisas marinas del Océano Pacífico.

Manejo del viñedo: Las plantaciones tienen una densidad de 3.500 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se hicieron leves deshojes con el objetivo de mantener la uva protegida del sol, manteniendo al máximo su frescura, sabor y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon blanc 85% y 15% de un "secreto".

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 16 y 31 de Marzo de 2009.

Técnicas de vinificación: La uva fue molida y el mosto se sometió a una maceración pre fermentativa en frío (6°C) por 24 horas, para lograr una mayor extracción de aromas y sabores contenidos en la piel. Posteriormente fue escurrido, prensado y decantado por 3 días. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (9° a 12°C) en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación alcohólica el vino fue mantenido por 1 mes junto a sus lías. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	13.5 %vol.
pH:	3.23
Acidez Total:	6.3 g/L
Azúcar Residual:	2.2 g/L
Acidez Volátil:	0.45 g/L

NOTAS DE CATA De color verde pálido brillante y límpido. En nariz dominan las notas minerales, complementadas con aromas herbáceos y cítricos como lima y pomelo. En boca, se despliegan sabores más tropicales como el de la guayaba, mango y maracuyá. Fresco, vigoroso, su acidez otorga una excelente estructura y duración.

FAMILY OWNED SINCE 1935