



SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2011

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de dos viñedos ubicados en distintos sectores del Valle de Casablanca. Uno de ellos está ubicado al lado del pueblo de Casablanca y el otro en el sector de Las Dichas, distante aproximadamente a 11 kilómetros en línea recta del mar.

Suelo: Ambos viñedos están plantados en laderas sobre suelo granítico. El viñedo ubicado en Las Dichas presenta incrustaciones de cuarzo que aportan un carácter mineral al vino.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 400 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco, con días medianamente calurosos (temperaturas máximas de 25°C) y noches frías. Hay una marcada influencia marina debido a la proximidad de ambos viñedos al mar (22 y 11 kilómetros) 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 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes 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 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 4 y 12 de Abril de 2011.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada sin moler, luego de lo cual se maceró en frío (aprox 8-9°C) al interior de la prensa neumática por aproximadamente 6 a 8 horas, con el objetivo de obtener una mayor extracción de aromas y sabores contenidos en la piel. Posteriormente fue escurrido, prensado y decantado por 36 a 48 horas a una temperatura de 8 a 9°C. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (9° a 11°C) en estanques de acero inoxidable.

Después de la fermentación alcohólica el vino fue criado por 2 meses sobre sus borras finas. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.6 %

pH: 3.06

Acidez Total: 6.73 g/L

Azúcar Residual: 2.6 g/L

Acidez Volátil: 0.35 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matices verdes, casi transparente, muy joven, limpio y brillante. Presenta una intensa y delicada nariz, marcada por frutas frescas y notas minerales, como sal marina, durazno blanco, cáscara de cítricos, lichi, lima y boj. Es un vino que destaca por su carácter y frescura, enlazando sabores minerales y frutales, con una grata acidez y grasitud que dan paso a un largo y placentero final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.