

SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2012

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 12 años.

Suelo: De origen aluvial, areno arcilloso, muy poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

Clima: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2.900 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, manteniendo al máximo su frescura y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Variedad: Viognier 85% y 15% de un "secreto".

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 12 y el 23 de marzo.

Técnicas de vinificación: Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas (85%) y levaduras nativas (15%) para aumentar la complejidad de la mezcla final. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable y duro aproximadamente 3 semanas con temperaturas entre 16 y 20°C. Posteriormente el vino se mantuvo sobre sus borras finas por alrededor de 4 meses, tiempo en el cual se realizaron bastoneos semanales con el objetivo de obtener mayor sedosidad y grasitud.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,2 %vol
pH: 3,27
Acidez Total: 5,5 g/L
Azúcar Residual: 5,2 g/L
Acidez Volátil: 0,26 g/L

COMENTARIOS DE DEGUSTACIÓN

De color amarillo pálido, limpio y brillante. Presenta una nariz donde destacan las frutas exóticas y maduras como chirimoya, carozos, peras maduras que se conjugan con algunas notas cítricas y a flores blancas. La boca es voluminosa, redonda, frutal y fresca, muy equilibrada que da paso a un final persistente y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber desde ahora o guardar por cuatro años.

