



SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2014

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de viñedos plantados en la zona más fría del Valle de Casablanca, específicamente en el sector de Las Dichas, distante aproximadamente a 11 kilómetros en línea recta del mar. Este año se incorporó un pequeño porcentaje (aprox 10%) proveniente del sector costero del Valle de Colchagua, específicamente de la zona de Litueche.

Suelo: Todos los viñedos están plantados sobre suelo granítico tanto en laderas, como Piedmont. El viñedo ubicado en Las Dichas presenta incrustaciones de cuarzo que aportan un carácter mineral al vino.

Clima: La temporada 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

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 realizaron leves deshojes al interior de la canopia, con el objetivo aumentar la ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas por un lado, y, por otro, favorecer la madurez, la cual fue muy lenta y tardía debido a las condiciones climáticas del año.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon blanc 100%.

Cosecha: El viñedo de Las Dichas se cosechó entre el 3 y 10 de abril, y Litueche entre el 1 y 3 de Abril de 2014.

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 entre 6 a 8 horas, con el objetivo de obtener una mayor intensidad de aromas y sabores contenidos en la piel. Posteriormente fue escurrido, prensado y decantado por 36 horas a una temperatura de 8 a 9°C. La fermentación fue realizada en estanques de acero inoxidable entre 12 y 18°C. Después de la fermentación alcohólica el vino fue criado por 2 a 3 meses sobre sus borras finas. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.5 %

pH: 3.09

Acidez Total: 6,89 g/L

Azúcar Residual: 1,6 g/L

Acidez Volátil: 0.43 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matices verdes, muy joven. En nariz es intenso y delicado, marcado por frutas frescas, cáscaras de cítricos, piña, pomelo y cebollín, más sutiles notas minerales y a sal de mar. Es un vino que destaca por su carácter, frescura y delicadeza, con gran volumen que da paso a un largo y persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

FAMILY OWNED SINCE 1935