



## SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2014

### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos de Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 14 años.

**Suelo:** De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso, de muy buen drenaje y posee una arcilla expandible que tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

**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:** La plantación tiene una densidad de 2.900 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 ventilar los racimos y mantener la uva protegida, maximizando 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 15 de marzo de 2014.

**Técnicas de vinificación:** Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras nativas. 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 10 meses, tiempo en el cual se realizaron bastoneos periódicos con el objetivo de obtener mayor sedosidad y grasitud. No tiene madera.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,26

Acidez Total: 5,7 g/L

Azúcar Residual: 1,7 g/L

Acidez Volátil: 0,26 g/L

### NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con matiz verdoso. En nariz presenta un vino fresco, complejo y frutal, con notas que recuerdan frutos exóticos, papaya, damasco, peras maduras, notas cítricas sumado a sutiles aromas florales. En boca es viscoso y fresco a la vez, con gran volumen, muy frutal, equilibrado y de final largo y persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber desde ahora o guardar por 5 años.