

SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2015



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: 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 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Posteriormente el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos blancos son más complejos que intensos en nariz, con bocas frescas y de gran volumen.

Manejo del viñedo: Las plantaciones tienen una densidad de 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntos 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: Ambos viñedos se cosecharon entre el 6 y 7 de abril de 2015.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada sin moler, luego de lo cual se maceró en frío (aprox 8-10°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: 3.35

Acidez Total: 6,55 g/L

Azúcar Residual: 1,6 g/L

Acidez Volátil: 0.28 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matices verdes, muy joven. En nariz es un vino más bien complejo, con distintas capas aromáticas entre las cuales destacan las frutas blancas, pomelo, piña y sal de mar que reflejan la influencia marina. En boca presenta un gran volumen junto a notas frutales y salinas que lo hacen perfecto para acompañar comidas, principalmente provenientes del mar.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 2 años

FAMILY OWNED SINCE 1935