



## SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2015

### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos de Cunaco. Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 15 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 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 boca fresca y de gran volumen.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 2.900 plantas/hectáreas, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despunte de brote 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

**Varietal:** Viognier 85% y 15% de un "secreto".

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre 01 y el 10 de marzo del 2015.

**Técnicas de vinificación:** Prensado directo. Fermentación alcohólica con levaduras nativas. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable y duró aproximadamente 3 semanas con temperaturas entre 15 y 20°C. Posteriormente se mantuvo sobre sus borras finas por alrededor de 10 meses, tiempo en el cual se realizaron bastoneos periódicos para aumentar la sedosidad y volumen en boca. No tiene madera.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

Ph: 3,43

Acidez Total: 4,3 g/L

Azúcar Residual: 1 g/L

Acidez Volátil: 0,22 g/L

### NOTA DE CATA

Color intenso de tonos dorados y matices verdes de gran brillo. En nariz se presentan aromas frescos con alta complejidad recordando notas tropicales y cítricas como peras maduras, kiwis, pomelo y lima. En boca es un vino complejo de equilibrada acidez natural conservando un elegante volumen, con un final largo, persistente y gran sedosidad.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber desde ahora o guardar hasta por 5 años.