



## SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2016

### VITICULTURA

**Vinhedo:** San Carlos de Cunaco, Vale de Colchagua. A plantação possui uma idade média de 16 anos.

**Solo:** De origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso, de ótima drenagem e que possui uma argila expansível com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano.

**Clima:** A temporada 2015 - 2016 iniciou com um inverno seco, seguido por uma primavera fria marcada por temperaturas mais baixas que em um ano normal e chuvas tardias, as quais ocorreram principalmente entre os meses de setembro e novembro, devido ao "Fenômeno El Niño". Isto levou a um atraso nos estados fenológicos que se manteve até a colheita. As chuvas tardias, somadas à elevada umidade observada, produziram uma diminuição nos rendimentos devido principalmente à interferência no processo de vingamento. Apesar do verão ter sido caloroso e com a ocorrência de algumas ondas de calor, o começo do outono foi muito frio e úmido, atrasando a maturação e colheita. Os vinhos brancos obtidos são aromáticos e complexos com bom volume em boca e muito frescos.

**Manejo do vinhedo:** A plantação apresenta uma densidade de 2.900 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e uma poda em vara de produção (cargador). Despontas de brotos em primavera e início do verão. Foram realizados leves desfolhas com o objetivo de ventilar os cachos e manter a uva protegida, maximizando seu frescor e acidez natural.

### VINIFICAÇÃO

**Varietade:** Viognier 85% e 15% de um "Secreto"

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente entre 10 e 11 de março de 2016.

**Técnicas de vinificação:** Prensagem direta. Fermentação alcoólica realizada com leveduras nativas. A fermentação foi realizada em cubas de aço inoxidável e durou aproximadamente 3 semanas com temperaturas entre 16°C e 20°C. Posteriormente o vinho foi mantido em contato com suas borras finas em torno de 10 meses, período no qual o processo de bâtonnage foi realizado periodicamente com o objetivo de obter maior suavidade e untuosidade. Não apresenta madeira.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %;  
pH: 3,33;  
Acidez Total: 6,27 g/L  
Açúcar Residual: 1,0 g/L;  
Acidez Volátil: 0,25 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este Viognier apresenta uma cor amarela esverdeada pálida e brilhante. Seus frescos e intensos sabores lembram a flores e frutas brancas, cítricos, damascos, chirimoya e frutas exóticas. Em boca é tenso e vibrante, porém ao mesmo tempo delicado, complexo, equilibrado, sóbrio e de agradável final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber a partir de agora ou guardar por 5 anos.