



SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2016

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos de Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 16 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 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos blancos obtenidos son aromáticos y complejos con bocas de buen volumen y muy frescos.

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

Varietal: Viognier 85% y 15% de un “secreto”

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 10 y 11 de marzo de 2016.

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: 13,5 %

pH: 3,33

Acidez Total: 6,27 g/L

Azúcar Residual: 1,0 g/L

Acidez Volátil: 0,25 g/L

NOTA DE CATA

Este Viognier presenta un color amarillo verdoso pálido y brillante. Sus frescos e intensos sabores recuerdan a las flores y frutas blancas, cítricos, damascos, chirimoya y frutos exóticos. En boca es tenso y vibrante, pero a la vez delicado, complejo, balanceado, sobrio y de agradable final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber desde ahora o guardar por 5 años.