

SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2017

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes de dois vinhedos localizados em distintos setores do Vale de Casablanca. Um deles está localizado ao lado do povoado de Casablanca e o outro no setor de Las Dichas, distante a aproximadamente 11 quilômetros em linha reta do mar.

Solo: Todos os vinhedos estão plantados sobre solo granítico tanto em encostas como em piemonte. O vinhedo localizado em Las Dichas apresenta incrustações de quartzo que conferem um caráter mineral ao vinho.

Clima: A temporada 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações, como de temperaturas. As temperaturas começaram a subir no final do inverno e início da primavera, o que provocou uma antecipação de 2 semanas na brotação que foi, por sua vez, bastante uniforme. Durante a primavera e princípio do verão as temperaturas continuaram elevadas, traduzindo-se em condições ideais para uma ótima floração, vingamento e pintor, etapas que foram muito uniformes e de curta duração. O verão foi caloroso, levando a uma antecipação da colheita entre 2 e 3 semanas, com bagas menores e concentradas e um rendimento entre 15 a 20% mais baixo. Os vinhos brancos deste ano são aromáticos, frutados e expressivos, concentrados, de bom volume e complexidade em boca.

Manejo do vinhedo: As plantações apresentam uma densidade de 5000 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 realizadas leves desfolhas no interior da canópia, com o objetivo de aumentar a ventilação, de tal forma a manter as uvas saudáveis por um lado e, por outro, a favorecer a maturação, que foi muito lenta e tardia devido às condições climáticas do ano.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

Colheita: Ambos vinhedos foram colhidos entre 13 e 21 de março de 2017.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada sem ser esmagada, sendo em seguida macerada a frio (aprox. 8°C – 10°C) no interior da prensa pneumática entre 6 a 8 horas, com o objetivo de obter uma maior intensidade de aromas e sabores contidos na casca. Posteriormente foi escorrido, prensado e decantado por 36 horas a uma temperatura de 8°C a 10°C. A fermentação foi realizada em tanques de aço inoxidável entre 12°C e 18°C. Após a fermentação alcoólica o vinho foi envelhecido por 6 meses em contato com suas borras finas. Depois deste período foi mesclado, submetido à estabilização protéica a frio, filtrado e engarrafado.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %;
pH: 3,26;
Acidez Total: 6,58 g/L;
Açúcar Residual: 1,2 g/L;
Acidez Volátil: 0,28 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela pálida com tom esverdeado. No nariz é um vinho expressivo, com aromas que lembram frutas brancas, lichia, toranja, flores brancas, sal de mar. Em boca apresenta um importante volume e peso, sendo ao mesmo tempo fresco, equilibrado, profundo e salino, característico da marcante influência costeira devido à sua proximidade do mar.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos



FAMILY OWNED SINCE 1935