



SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2017

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos de Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 17 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 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos blancos de este año son aromáticos, frutales y expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despunte 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 14 de febrero y el 11 de marzo del 2017.
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 gratitud. No tiene madera.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,38

Acidez Total: 3,37 g/L

Azúcar Residual: 1,26 g/L

Acidez Volátil: 0,31 g/L

NOTA DE CATA

Color amarillo brillante con matiz verdoso. En nariz se presenta como un vino complejo, frutal, con notas que recuerdan frutos exóticos, papaya, damasco, peras maduras, con suaves notas florales. En boca es un vino, fresco, muy frutal, de equilibrada acidez, que dan paso a un persistente y largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber desde ahora o guardar por 5 años.