

## SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2018

### VITICULTURA

**Viñedo:** Las uvas provienen de dos viñedos ubicados en distintos sectores del Valle de Casablanca. Uno de ellos está ubicado al lado del pueblo de Casablanca y el otro en el sector de Las Dichas, distante aproximadamente a 11 kilómetros en línea recta del mar.

**Suelo:** Todos los viñedos están plantados sobre suelo granítico tanto en laderas, como piedmont. El viñedo ubicado en Las Dichas presenta incrustaciones de cuarzo que aportan un carácter mineral al vino.

**Clima:** La temporada 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudó en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. En promedio los blancos se cosecharon entre 1 a 2 semanas más tarde que en un año normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales y de acidez natural.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Sauvignon Blanc 100%.

**Cosecha:** Ambos viñedos se cosecharon entre el 12 y 17 de abril 2018.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada sin moler, luego de lo cual se maceró en frío (aprox 8°–10°C) al interior de la prensa neumática alrededor de 6 a 8 horas, con el objetivo de obtener una mayor intensidad de aromas y sabores contenidos en la piel. Posteriormente fue escurrido, prensado y decantado por 36 horas a una temperatura de 8°–10°C. Antes de iniciar la fermentación, se estabularon las borras durante 6 días, luego la fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable entre 12°–18°C. Después de la fermentación alcohólica el vino fue criado por 6 meses sobre sus borras finas. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.35

Acidez Total: 6,41 g/L

Azúcar Residual: 1,06 g/L

Acidez Volátil: 0,43 g/L

### NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso pálido. Presenta una nariz intensa y compleja, marcada por aromas a frutas blancas, espárragos, piña, sumado a suaves notas florales acompañadas de un toque salino, propio de la influencia costera que tiene el viñedo. En boca es frutal, fresco, mineral, expresivo y de un gran volumen, que da paso a un final redondo y persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935