

SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2018

VITICULTURA

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

Solo: Todos os vinhedos estão plantados sobre solo rico em granito tanto em ladeiras, como em Piedmont. O vinhedo localizado em Las Dichas apresenta incrustações de quartzo que carregam um caráter de mineral alvo.

Clima: A temporada 2017 – 2018 começou com uma primavera fria e chuvosa, que permitiu atrasar os primeiros riscos até novembro. As temperaturas frescas, até meados de novembro, atrasaram os processos de germinação e floração em algumas semanas. A germinação foi de forma conjunta, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais húmida, a qual trouxe consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. Em média, as brancas foram colhidas entre 1 a 2 semanas mais tarde que em um ano normal. Os vinhos obtidos são bem frescos, frutais, de cor ideal e acidez natural.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

Colheita: Ambos os vinhedos foram colhidos entre 12 e 17 de Abril de 2018.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada sem moer, logo foi macerada a frio (aprox 8-10oC) no interior da prensa pneumática por volta de 6 a 8 horas, com o objetivo de obter uma maior intensidade de aromas e sabores contidos na casca. Posteriormente foi escorrida, prensada e decantada por 36 horas a uma temperatura de 8 a 10oC. Antes de iniciar a fermentação, os laboratórios foram estagiados por 6 dias, depois a fermentação foi realizada em tanques de aço inoxidável entre 12° - 18° C. Após a fermentação alcoólica, o vinho foi envelhecido por 6 meses em seus finos limos. Em seguida, foi misturado, estabilizado em proteínas e frio, filtrado e engarrafado.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 14 %;
pH: 3,35
Acidez Total: 6,41 g/L;
Açúcar Residual: 1,06 g/L;
Acidez Volátil: 0,43 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo pálido esverdeado. Apresenta um nariz intenso e complexo, marcado por aromas e frutas brancas, espargos, abacaxi, somado a suaves notas florais acompanhadas de um toque salino, próprio da influência costeira que tem o vinhedo. Na boca é frutal, fresco, mineral, expressivo e de um grande volume, que dá lugar a um final redondo e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935