

## SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2019

### VITICULTURA

**Viñedo:** Las uvas provienen del valle de casa blanca en el sector de Las Dichas, distante aproximadamente a 11 kilómetros en línea recta del mar.

**Suelo:** El viñedo ubicado en Las Dichas presenta incrustaciones de cuarzo que aportan un carácter mineral alvino.

**Clima:** : La temporada 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, lo cual permitió atrasar los primeros riegos en 1 o 2 meses. Debido a esto los estados fenológicos venían atrasados alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, lo cual generó una desuniformidad en la pinta, específicamente en las variedades más tardías. Adicionalmente esto generó un bloqueo el cual retrasó la madurez de estas variedades tardías. En el caso de las variedades más tempranas, pintaron en forma muy uniforme, y el calor generó un adelanto en la madurez. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los taninos que en algún momento se mostraron algo secos por efecto de las altas temperaturas. Es un año donde los vinos blancos tienen un carácter algo más maduro y de mejor volumen en boca.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Sauvignon Blanc 100%.

**Cosecha:** Ambos viñedos se cosecharon entre el 2 y 3 de abril del 2019.

**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 a 10°C. La fermentación fue realizada en estanques de acero inoxidable entre 12 y 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: 3.3

Acidez Total: 6,3 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

Acidez Volátil: 0,4 g/L

### NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con matices verdes. En nariz es un vino muy frutal, donde destacan aromas a frutas blancas, como lima, pera de agua, piña y maracuyá, con suaves notas a flores blancas. En boca es un vino fresco, con una rica acidez, expresivo, frutal, con notas minerales propias de su lugar de origen, profundo, que da paso a un final persistente y placentero.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935