

## SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2019

### VITICULTURA

**Vinhedo:** As uvas vêm do vale de Casablanca no setor de Las Dichas, a uma distância do mar de aproximadamente 11 quilômetros, em linha reta.

**Solo:** A vinha localizada em Las Dichas tem incrustações de quartzo que trazem um caráter mineral para o vinho.

**Clima:** AA temporada 2018-2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com a presença de precipitação nos meses de setembro e outubro, o que permitiu que a primeira irrigação fosse adiada em 1 ou 2 meses. Devido a isso, os estados fenológicos se atrasaram em cerca de 1 semana. O verão teve temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro, quando começaram várias ondas de calor que elevaram as máximas para 36 ou 38°C, e isso gerou uma variação na pinta, especificamente nas variedades mais tardias. Além disso, isso gerou um bloqueio que atrasou a maturidade dessas variedades tardias. No caso das variedades mais precoces, elas pintaram de forma muito uniforme, e o calor gerou um avanço na maturidade. O outono foi muito benéfico, com máximas mais baixas que permitiram esperar com calma pela suavização dos taninos que, em algum ponto, eram um tanto secos devido às altas temperaturas. É um ano em que os vinhos brancos têm um caráter um pouco mais maduro e melhor volume na boca.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Sauvignon Blanc 100%.

**Colheita:** Ambas vinhas foram colhidas entre 2 e 3 de abril de 2019.

**Técnicas de vinificação:** As uvas foram desengaçadas sem moagem, em seguida maceradas a frio (aprox. 8-10°C) dentro da prensa pneumática cerca de 6 a 8 horas, com o objetivo de obter uma maior intensidade de aromas e sabores contidos na pele. Posteriormente, o mosto foi drenado, pressionado e decantado por 36 horas a uma temperatura de 8 a 10°C. A fermentação foi realizada em tanques de aço inoxidável entre 12 e 18°C. Após a fermentação alcoólica, o vinho foi criado por 6 meses sobre suas borras finas. Depois desse período, foi misturado, estabilizado a proteína e a frio, filtrado e engarrafado.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 14 %;  
pH: 3,3  
Acidez Total: 6,3 g/L;  
Açúcar Residual: 1,8 g/L;  
Acidez Volátil: 0,4 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo pálido com tons verdes. No nariz, é um vinho muito frutado, onde se destacam aromas de frutas brancas, como limão, pera d'água, abacaxi e maracujá, com notas suaves de flores brancas. Na boca, é um vinho fresco, com uma acidez rica, expressiva, frutada, com notas minerais típicas de seu lugar de origem, profundo, que dá lugar a um final persistente e agradável.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beba agora ou guarde-o por 4 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935