



## SECRETO DE VIU MANENT CABERNET SAUVIGNON 2020

**Varietade:** Cabernet Sauvignon 85% e 15% de um "segredo".

### VITICULTURA

**Vinhedo :** Proveniente principalmente do nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua.

**Solo:** De origem aluvial e textura arenoso argiloso. O solo é profundo e, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, que é muito importante no caso de plantas antigas.

**Clima:** A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem acontecendo durante os últimos 10 anos, com chuvas muito abaixo da média durante os meses de inverno. Esta tendência se prolongou durante a primavera com escassa presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, razão pela qual houve que adiantar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somado ao aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão apresentou um aumento dos dias quentes em comparação a temporada anterior, e a média das temperaturas máximas alcançaram os 32°C, obtendo um processo da fase de pintor bastante uniforme e uma antecipação da maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não houveram eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor e/ou precipitações, isto se traduz na boa sanidade dos nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação perfeita dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação.

**Condução do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 4808 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador. Despontes de brotes em primavera e no começo do verão.

### VINIFICAÇÃO

**Varietade:** Cabernet Sauvignon 85% e 15% de um "segredo"

**Safra:** As uvas foram colhidas desde 27 de março até 2 de abril de 2020.

**Técnicas de vinificação :** A uva foi despilhada em seguida levada a um tanque de aço inoxidável. Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 3 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. Durante a fermentação se realizaram 4 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e amigável. Posterior a isto, em parte da mescla foi realizada uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho.

**Guarda:** 22% do vinho esteve por 11 meses nos barris de carvalho francês, enquanto 3% da mescla realizou seu período de guarda em ovos de concreto. O 75% restante se manteve em tanque de aço inoxidável e concreto para adicionar fruta e refrescância à mescla final.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0 %vol.

pH: 3,65

Acidez Total: 4,76 g/L

Açúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,46 g/L

### NOTAS DE CATA

Cor vermelho rubí com matiz violáceo. Em nariz é um vinho de grande intensidade aromática, se destacam notas a frutas vermelhas como groselhas e cerejas frescas, somado a uma sutil nota a tostado e especiarias. Em boca se destaca por sua textura e balanço, com taninos firmes que adicionam uma muito boa estrutura e grande profundidade.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935