

## SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2020

### VITICULTURA

**Vinhedo:** As uvas provêm do Vale de Casablanca no setor de Las Dichas, que possui uma distância de aproximadamente 11 quilômetros em linha reta em direção ao mar.

**Solo:** O vinhedo localizado em Las Dichas apresenta incrustações de quartzo que adicionam um caráter mineral ao vinho.

**Clima:** A temporada 2019 – 2020 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. Este déficit de água se manteve durante a primavera, entrando num período de seca que obrigou a regar com antecipação os vinhedos se comparamos com anos anteriores. Além disso, a primavera teve eventos de geadas em alguns setores de Colchagua, afetando o rendimento de alguns vinhedos, o que em alguns casos contribuiu para obter melhor qualidade de uva. O verão se apresentou com altas temperaturas, acelerando a maturação da uva em um ambiente onde não houve problemas de sanidade da mesma. O outono por sua vez foi muito benéfico, com máximas mais baixas o que permitiu esperar com tranquilidade que se suavizassem os compostos fenólicos. Devido às altas temperaturas durante a temporada, se adiantou a colheita entre 1 a 2 semanas, para não perder a refrescância e a maturação ideal da uva. Em geral é um ano que muestra ótimas qualidades com vinhos brancos de caráter um pouco mais maduro, porém mantendo um grande nível de acidez, gerando um grande equilíbrio.

### VINIFICAÇÃO

**Varietalidade:** Sauvignon Blanc 100%.

**Safra:** Em ambos vinhedos foi realizada colheita entre a segunda e terceira semana de Março do 2020.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada sem moer, logo depois se macerou em frio (aprox 8-10°C) ao interior da prensa neumática aproximadamente entre 6 e 8 horas, com o objetivo de obter uma maior intensidade de aromas e sabores contidos na pele. Posteriormente foi escorrido, prensado 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. Depois da fermentação alcoólica o vinho foi guardado por 6 meses sobre suas borras finas. Logo foi mesclado, estabilizado a proteína e ao frio, filtrado e engarrafado.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13 %

pH: 3.17

Acidez Total: 7,1 g/L

Açúcar Residual: 1,6 g/L

Acidez Volátil: 0,25 g/L

### NOTAS DE CATA

De cor amarelo pálido com matizes verdes. Em nariz é um vinho intenso, com aromas a frutas exóticas e florais somado a notas minerais e uma nítida sensação marinha. Em boca se mostra fresco, com um expressivo caráter frutal mesclado com a mineralidade que lhe entrega a proximidade com o mar. Vinho profundo, que dá lugar a um final persistente e agradável.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935