

## SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2021

### 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 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Sauvignon Blanc 100%.

**Cosecha:** Ambos viñedos se cosecharon entre el 5 y el 13 de abril del 2021.

**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: 13,3 %

pH: 3,28

Acidez Total: 4,8 g/L

Azúcar Residual: 1,0 g/L

Acidez Volátil: 0,42 g/L

### NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con matices verdes. En nariz es un vino intenso, con aromas a frutas blancas y flores, sumado elegantes notas minerales y una nítida sensación marina. En boca se siente fresco, con buena textura y un carácter salino-mineral que le entrega la cercanía al mar. Vino profundo, que da paso a un final persistente y placentero.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935