



SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2021

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos de Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 21 años.

Suelo: De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso, de muy buen drenaje y posee una arcilla expandible que tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

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 cual nos permitió atrasar 2 meses los primeros riegos en relación a los años anteriores. Gracias a estas lluvias, los viñedos comenzaron su ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura durante invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia mediados de primavera, lo que se tradujo en una brotación más tardía. El verano estuvo marcado por una lluvia importante durante la última semana de enero, este evento provocó una disminución de las temperaturas durante las semanas siguientes, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se hicieron leves deshojes con el objetivo de ventilar los racimos y mantener la uva protegida, maximizando su frescura y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Variedad: Viognier 85% y 15% de un “secreto”

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas desde el 10 de marzo hasta el 12 de marzo del 2021.

Técnicas de vinificación: Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras nativas. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable y duro aproximadamente 3 semanas con temperaturas entre 16 y 20°C. Un 80% de la mezcla se fermenta en contacto con duelas de roble francés. Posteriormente el vino se mantuvo sobre sus borras finas por alrededor de 10 meses, tiempo en el cual se realizaron bastoneos periódicos con el objetivo de obtener mayor sedosidad y gratitud.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0%

PH: 3,50

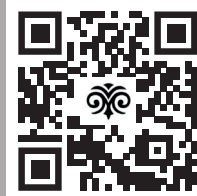
Acidez Total: 3,56 g/L

Azúcar Residual: 1,0 g/L

Acidez Volátil: 0,31 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz se expresan notas a frutos tropicales tales como el pomelo, acompañados de aromas melosos y cascara de cítricos. En boca es fresco y equilibrado, destaca su balance con texturas, de buen volumen y prolongado final



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935