

SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2021

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas provêm do vale de casa blanca no setor de Las Dichas, distante aproximadamente a 11 kilómetros em direção ao mar.

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

Clima: A temporada 2020 – 2021 começou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos, onde o registro de água caída alcançou os 600mm durante os meses de inverno e início da primavera, o que nos permitiu atrasar os dias de irrigação em 2 meses aproximadamente . Devido a isto, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando riscos de estress nas plantas. A temperatura do inverno foi temperada, tendência que se prolongou até metade da primavera, provocando um atraso na brotação . O verão apresentou um evento de chuva importante até finais de Janeiro , isto trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais durante as semanas posteriores ao evento, gerando um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos bagos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

Safra: Ambos vinhedos foram colhidos entre 5 e 13 de abril de 2021.

Técnicas de vinificação : A uva foi desengaçada sem moer, logo do qual se macerou em frio (aprox 8-10°C) ao interior da prensa pneumática por volta de 6 a 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 criado por 6 meses sobre suas borras finas. Logo foi mesclado, estabilizado a proteína e ao frio, filtrado e engarrafado.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,3 %

pH: 3,28

Acidez Total: 4,8 g/L

Açúcar Residual: 1,0 g/L

Acidez Volátil: 0,42 g/L

NOTAS DE CATA

De cor amarelo pálido com matizes verdes. Em nariz é um vinho intenso, com aromas a frutas brancas e flores, adicionando elegantes notas minerais e uma nítida sensação marinha . Em boca se sente fresco, com boa textura e um caráter salino-mineral que lhe entregou a proximidade ao mar. Vinho profundo, que da lugar a um final persistente e prazeroso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935