



SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2021

VITICULTURA

Vinhedo: San Carlos de Cunaco, Valle de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 21 anos.

Solo: De origem aluvial e textura arenosa argilosa . O solo é profundo, extraordinariamente poroso, de muito boa drenagem e possui uma argila expandível que tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano.

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 2 meses os primeiros dias de irrigação em relação aos anos anteriores. Devido a estas chuvas, os vinhedos começaram seu ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando assim, riscos de estresse nas plantas. A temperatura durante o inverno foi temperada, esta tendência se prolongou até mediados de primavera, o que se traduz em uma brotação mais tardia. O verão foi marcado por uma chuva importante durante a última semana de janeiro, este evento provocou uma diminuição das temperaturas durante as semanas seguintes, provocando um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas muito favoráveis para o término da madurez de nossas uvas. Tudo isso se reflete em vinhos frescos, de grande acidez natural, muito bom volume, e equilíbrio .

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 2.900 plantas/hectare , com uma condução em espaldeira baixa e uma poda em carregador . Despontes de brotes na primavera e no começo do verão . Foram feitos leves desfolhes com o objetivo de ventilar os racimos e manter a uva protegida, maximizando sua refrescância e acidez natural.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Viognier 85% e 15% de um “segredo”

Safra: As uvas foram colhidas desde 10 de março até 12 de março de 2021.

Técnicas de vinificação : Prensado direto. Fermentação alcoólica realizada com leveduras nativas. A fermentação se realizou em cubas de aço inoxidável e duro aproximadamente 3 semanas com temperaturas entre 16 e 20°C. E 80% da mescla se fermenta em contato com aduelas de carvalho francês . Posteriormente o vinho se manteve sobre suas borras finas por aproximadamente 10 meses, tempo no qual se realizaram a técnica batonnage periodicamente com o objetivo de obter maior sedosidade e gordura.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0%

PH: 3,50

Acidez Total: 3,56 g/L

Açúcar Residual: 1,0 g/L

Acidez Volátil: 0,31 g/L

NOTAS DE CATA

Apresenta uma cor amarela palha, limpa e brilhante . Em nariz expressa notas a frutas tropicais como pomelo, acompanhados de aromas a mel e casca de cítricos. Em boca é refrescante e equilibrado, destaca seu equilíbrio com texturas, de bom volume e prolongado final.



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935