

SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2022

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de dos viñedos ubicados en distintos sectores del Valle de Casablanca. Uno de ellos está ubicado al lado del pueblo de Casablanca y el otro en el sector de Las Dichas, con una distancia aproximadamente de 11 kilómetros en línea recta del mar.

Suelo: ambos viñedos se encuentran plantados tanto en laderas como en piedmont, sobre suelos graníticos que además presentan incrustaciones de cuarzo que aportan un carácter mineral al vino.

Clima: La temporada 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha mas temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el termino 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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon Blanc 100%.

Cosecha: Ambos viñedos fueron cosechados entre el 15 y el 29 de marzo del 2022.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada 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 4 meses sobre sus borras finas.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,8 %

pH: 3,24

Acidez Total: 4,86 g/L

Azúcar Residual: 1,0 g/L

Acidez Volátil: 0,30 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, acompañado de una elegante nota mineral y toques de ají verde. En boca es un vino fresco, con carácter y buen paladar medio, predominando una sensación sávida-mineral producto de su cercanía al mar. Vino profundo, que da paso a un final persistente y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años



FAMILY OWNED SINCE 1935

