

SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2022

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas provêm de dois vinhedos localizados em diferentes setores do Vale de Casablanca. Um deles está localizado ao lado do povoado de Casablanca e o outro no setor de Las Dichas, com uma distância aproximada de 11 quilômetros em linha reta ao mar.

Solo: ambos vinhedos se encontram plantados tanto em ladeiras como em piemonte, sobre solos graníticos que além disso apresentam incrustações de quartzo que aportam um caráter mineral ao vinho.

Clima: A temporada 2021 – 2022 começou com um inverno seco, com precipitações moderadas no começo, as que foram aumentando durante este período, alcançando um registro de água caída próximo aos 150mm no início da primavera, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas os primeiros dias de irrigação em comparação com a temporada anterior. A água caída, somando aos primeiros dias de irrigação da temporada, nos permitiram começar o ciclo fenológico dos nossos vinhedos com bom nível de umidade no solo, evitando assim, riscos de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi temperada, esta tendência se prolongou até início da primavera, o que se traduz em uma brotação levemente mais tardia que o normal. O verão teve um início marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançavam os 35°C, o que parecia uma safra mais cedo, entretanto, esta tendência se manteve em baixa durante o mês de janeiro, onde as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30°C, gerando um leve atraso na madurez das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas muito favoráveis para o término da maturação de nossas uvas. Tudo isso se ve refletido nos vinhos frescos, de grande acidez natural, muito bom volume, e equilíbrio.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

Safra: Ambos vinhedos foram colhidos entre 15 e 29 de março de 2022.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada sem moer, logo depois, foi macerada em frio (aprox 8-10°C) no 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 da uva. 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 4 meses sobre suas borras finas.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,8 %

pH: 3,24

Acidez Total: 4,86 g/L

Açúcar Residual: 1,0 g/L

Acidez Volátil: 0,30 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, acompanhado de uma elegante nota mineral e toques de pimenta verde. Em boca é um vinho fresco, com caráter e bom paladar médio, predominando uma sensação mineral produto de sua proximidade ao mar. Vinho profundo, que dá lugar a um final persistente e prazeroso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935

