

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO SAUVIGNON BLANC 2023

VARIEDAD: Sauvignon Blanc 100%.

ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Alcohol: 13% vol. | pH: 3,17 | Acidez Total: 4,34 g/L | Azúcar Residual: 1,0 g/L
Acidez Volátil: 0,24 g/L



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: a temporada 2022 - 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, esta tendencia comenzó a revertirse a mediados de enero, donde se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C. Estos eventos se repitieron en reiteradas ocasiones a lo largo del verano, adelantando así, lo que suponía ser una cosecha algo más temprana. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por altas temperaturas, estas condiciones provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

Cosecha: Ambos viñedos fueron cosechados entre el 13 de marzo y el 4 de abril del 2023.

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 2 meses sobre sus borras finas.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con matices verdes. En nariz es un vino expresivo, con aromas a frutas blancas, 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 equilibrado y profundo, que da paso a un final persistente y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

VIU MANENT

