

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO SAUVIGNON BLANC 2023

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO :

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



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 vinho.

Clima: A temporada 2022 - 2023 começou com um inverno marcado por chuvas moderadas que foram aumentando durante a estação, atingindo um registro de precipitações próximo a 380 mm no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para preencher a capacidade de retenção de nossos vinhedos e nos permitiram atrasar as primeiras irrigações em relação ao ano anterior. A água das chuvas, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. A temperatura no início do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O início do verão foi marcado por temperaturas abaixo da média dos últimos anos. Entretanto, esta tendência começou a ser revertida a meados de janeiro, quando as ondas de calor atingiram os 37 °C. Estes eventos se repetiram em diversas ocasiões ao longo da estação, antecipando ainda mais o que se imaginava que seria uma safra um pouco adiantada. Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas. Essas condições provocaram um amadurecimento antecipado das variedades mais tardias. Tudo isso se refletiu em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótima concentração e equilíbrio.

Safra: Ambos vinhedos foram colhidos entre 13 de março e 4 de abril de 2023.

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.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarelo pálido com matizes esverdeados. No nariz, é um vinho expressivo, com aromas de frutas brancas, acompanhado de uma elegante nota mineral e toques de pimenta ají verde. Na boca, é um vinho fresco, com caráter e bom meio de boca, predominando uma sensação sávida-mineral produto de sua proximidade do mar. Um vinho equilibrado e profundo, que dá lugar a um final persistente e agradável.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.

VIU MANENT

