

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO SAUVIGNON BLANC 2024

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO :

Álcool: 13,5% vol. | pH: 3,14 | Açúcar Residual: 1,94 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 2023 - 2024 começou com um inverno chuvoso em comparação com os últimos anos. As chuvas, de intensidade moderada no início, aumentaram durante os meses de julho e agosto, atingindo um registro de precipitações de mais de 600 mm no início da primavera, o que causou um atraso de 3 a 4 semanas nas primeiras irrigações da temporada com relação ao ano anterior. As precipitações ocorridas no inverno nos permitiram 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 começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O verão começou com altas temperaturas, com ondas de calor que duraram esporadicamente durante todo o período estival, sendo esperada uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência continuou diminuindo durante o último terço do verão e principalmente no início do outono, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram 30 °C, apresentando condições climáticas muito favoráveis para o final do processo de amadurecimento de nossas uvas. O reflexo da temporada serão vinhos frescos, com caráter e grande complexidade.

Safra: Ambos vinhedos foram colhidos em 4 de abril de 2024.

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-palha com tons esverdeados. No nariz, é expressivo, com destaque para aromas de fruta branca seguidos de uma sutil nota mineral. Na boca, é um vinho fresco e elegante, de grande textura e vibrante tensão, que termina em uma sensação sávida e mineral resultante de sua proximidade com o mar. Vinho equilibrado, vertical e profundo, com um final persistente e agradável.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.

VIU MANENT

