

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO SAUVIGNON BLANC 2025

VARIEDAD: 85% sauvignon blanc - 15% Secreto.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13% vol. | pH: 3,20 | Azúcar Residual: 1,19 g/L



Valle: Colchagua Costa.

Viñedo: Las uvas provienen de un viñedo ubicado en el sector de Litueche, en la zona costera del extremo noroeste del Valle de Colchagua, a 18 kilómetros del Océano Pacífico. Gracias a su cercanía al mar, existe una marcada influencia marítima que permite una maduración larga y lenta, resultando en un gran potencial de calidad.

Suelo: Zona de suaves lomajes con diversidad de tipos de suelo, destacando sectores con suelos graníticos y otros de origen aluvial. En general, son suelos profundos, con buen drenaje y presencia de rocas a lo largo de todo el perfil.

Clima: La cosecha 2025 se caracterizó por una temporada cálida marcada por contrastes. Comenzó con un invierno relativamente lluvioso, con precipitaciones cercanas a los 600 mm, asegurando un buen suministro inicial de agua. La brotación ocurrió de manera uniforme y más temprana de lo habitual debido a una primavera más cálida de lo normal. El verano, a su vez, presentó un par de olas de calor que aceleraron la maduración y al mismo tiempo provocaron una disminución aproximada del 15% en los rendimientos, principalmente debido a racimos más pequeños y menor peso de las bayas como consecuencia del calor. Los vinos resultantes muestran buena intensidad aromática, equilibrio, concentración y taninos redondos.

Manejo del Viñedo: La plantación tiene una densidad de 5.000 plantas por hectárea, conducidas en espaldera baja con poda en sistema Guyot simple o doble. El desbrote se realiza en primavera y comienzos de verano. Se efectúa un leve deshoje únicamente en el interior del follaje para aumentar la ventilación, ayudando a mantener las uvas sanas y promoviendo una maduración más uniforme.

Vinificación: Las uvas fueron despalilladas sin molienda y luego maceradas en frío (aproximadamente entre 8 y 10 °C) dentro de la prensa neumática durante alrededor de 6 a 8 horas, con el objetivo de obtener mayor intensidad de aromas y sabores contenidos en la piel. El mosto fue posteriormente escurrido, prensado y decantado durante 36 horas a una temperatura de 8 a 10 °C. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable entre 12 y 18 °C. Tras la fermentación alcohólica, el vino se mantuvo durante 2 meses sobre sus lías finas.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con destellos verdosos. En nariz es expresivo, con aromas de frutas blancas acompañados de una sutil nota mineral. En boca es un vino fresco y elegante, con gran textura y vibrante tensión, que culmina en una sensación salino-mineral derivada de su cercanía al mar. Es un vino equilibrado, vertical y profundo, con un final persistente y agradable.

VIU MANENT

