

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO SAUVIGNON BLANC 2025

VARIEDADES: 85% sauvignon blanc - 15% Secreto.

ANÁLISES LABORATORIAIS:

Álcool: 13% vol. | pH: 3,20 | Açúcares Residuais: 1,19 g/L



Vale: Colchagua Costa.

Vinhedo: As uvas provêm de um vinhedo localizado no setor de Litueche, na borda costeira da extremidade norte do Vale de Colchagua, a 18 quilômetros do Oceano Pacífico. Graças à sua proximidade com o mar, há uma forte influência marítima que proporciona uma maturação longa e lenta, resultando em grande potencial de qualidade.

Solo: Região com colinas suaves e diversidade de tipos de solo, destacando-se áreas com solos graníticos e outras com solos aluviais. Em geral, são solos profundos, com boa drenagem e presença de rochas em todo o perfil.

Clima: A vindima 2025 apresentou-se como uma colheita quente e de contrastes. Começou com um inverno relativamente chuvoso, com precipitações próximas de 600 mm, o que garantiu um bom início hídrico. A brotação ocorreu de forma uniforme e antecipada, resultado de uma primavera mais quente que o normal. O verão, por sua vez, apresentou um par de ondas de calor, o que acelerou a maturação e gerou, ao mesmo tempo, uma diminuição de cerca de 15% nos rendimentos, principalmente devido a cachos menores e menor peso das bagas em função do calor. Os vinhos obtidos apresentam boa intensidade aromática, equilíbrio, concentração e taninos redondos.

Manejo do vinhedo: O plantio possui densidade de 5.000 plantas por hectare, conduzido em espaldeira baixa com poda em vara ou Guyot duplo. Realiza-se desponte dos brotos na primavera e no início do verão. Foram feitas desfolhas leves apenas no interior do dossel, com o objetivo de aumentar a ventilação, mantendo as uvas saudáveis e favorecendo uma maturação mais uniforme.

Técnicas de vinificação: As uvas foram desengaçadas sem esmagamento e posteriormente submetidas a maceração a frio (aproximadamente 8-10°C) dentro da prensa pneumática por cerca de 6 a 8 horas, com o objetivo de extrair maior intensidade aromática e de sabor presente nas cascas. O mosto foi então drenado, prensado e decantado por 36 horas a uma temperatura entre 8 e 10°C. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável entre 12 e 18°C. Após a fermentação alcoólica, o vinho permaneceu por 2 meses sobre suas borras finas.

Notas de degustação: Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados. No nariz é expressivo, com aromas de frutas brancas seguidos por uma sutil nota mineral. Em boca é fresco e elegante, com excelente textura e tensão vibrante, terminando em uma sensação sávida-mineral proveniente de sua proximidade com o mar. Um vinho equilibrado, vertical e profundo, que conduz a um final persistente e agradável.

FAMILY OWNED SINCE 1935

VIU MANENT

VALLE DE COLCHAGUA · CHILE | @VIUMANENTWINERY | WWW.SECRETODEMANENT.CL

