

Secreto de VIU MANENT

SECRETO VIOGNIER 2024

VARIEDAD: Viognier 85% y 15% de un "secreto"

ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Alcohol: 13,5% vol. | pH: 3,37 | Acidez Total: 3,40 g/L | Azúcar Residual: 1,60 g/L
Acidez Volátil: 0,36 g/L



Viñedo: San Carlos de Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 23 años.

Suelo: De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso, de muy buen drenaje y posee una arcilla expandible que tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

Clima: a temporada 2023 - 2024 comenzó con un invierno lluvioso en comparación a los últimos años, las precipitaciones fueron algo moderadas al comienzo, pero fueron aumentando durante los meses de julio y agosto, alcanzando un registro de agua caída por sobre los 600mm a comienzos de primavera, generando un retraso de los primeros riegos de la temporada entre 3 a 4 semanas en relación a la temporada anterior. El agua caída durante el periodo invernal, nos permite comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con un buen nivel de humedad en los suelos, 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 levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor que se prologaron esporádicamente durante todo el periodo estival, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el último tercio del verano y sobre todo al comienzo del otoño, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, presentando condiciones climáticas muy favorable para el término de la madurez de nuestras uvas. La temporada se verá reflejada en vinos frescos, con carácter y gran complejidad.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se hicieron leves deshojes con el objetivo de ventilar los racimos y mantener la uva protegida, maximizando su frescura y acidez natural.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas los días 4 y 5 de abril del 2024.

Técnicas de vinificación: Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras nativas. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable y duro aproximadamente 3 semanas con temperaturas entre 16 y 20°C. Un 80% de la mezcla se fermenta en pequeños estanques de acero inoxidable, mientras que un 20% realiza la fermentación en antiguas barricas de roble francés. Posteriormente el vino se mantuvo en contacto sobre sus borras finas por alrededor de 5 meses, periodo durante el cual se realizaron batonages periódicos, con el objetivo de obtener mayor sedosidad y texturas en boca.

Guarda: un 25% de la mezcla realizó su guarda durante 5 meses en barricas de roble francés, mientras que el 75% restante estuvo en contacto con duelas de roble francés durante el mismo periodo de tiempo.

NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz es expresivo y fresco, se destacan frutas blancas tales como pera y durazno, acompañados de sutiles notas meladas que aportan complejidad y carácter. En boca es fresco y equilibrado, de gran texturas y capas que aportan volumen y un final prolongado.

 VIU MANENT

