

Secreto de VIU MANENT

SECRETO VIOGNIER 2024

VARIEDADE: Viognier 85% e 15% de um "segredo"

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

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



Vinhedo: San Carlos de Cunaco, Valle de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 21 anos.

Solo: De origem aluvial e textura arenosa argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso, de muito boa drenagem e possui uma argila expandível que tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano.

Clima: A temporada 2023-2024 começou com um inverno chuvoso em comparação com os últimos anos. As chuvas foram moderadas no início, mas aumentou em julho e agosto, atingindo um registro de precipitações acima de 600 mm no início da primavera, o que resultou em um atraso de 3 a 4 semanas nas primeiras irrigações da temporada em comparação com o ano anterior. As precipitações durante o 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 início do verão foi marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor que se estenderam durante todo o período estival, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o último terço do verão e principalmente no início do outono, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30 °C, apresentando condições climáticas muito favoráveis para o término da maturação de nossas uvas. A temporada se verá refletida em vinhos frescos, com caráter e grande complexidade.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 2.900 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e uma poda em carregador. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão. Foram feitos leves desfolhes com o objetivo de ventilar os racimos e manter a uva protegida, maximizando sua refrescância e acidez natural.

Safra: As uvas foram colhidas nos dias 4 e 5 de abril de 2024.

Técnicas de vinificação: Prensado direto. Fermentação alcoólica realizada com leveduras nativas. A fermentação se realizou em cubas de aço inoxidável e duro aproximadamente 3 semanas com temperaturas entre 16 e 20°C. Cerca de 80% do corte foi fermentado em pequenos tanques de aço inoxidável; enquanto os 20% restantes, em antigos barris de carvalho francês. Posteriormente, o vinho foi mantido em contato com suas borras finas por cerca de 5 meses, período no qual o processo de bâtonnage foi realizado periodicamente com o objetivo de obter maior sedosidade e texturas na boca.

Amadurecimento: cerca de 25% do corte amadureceu durante 5 meses em barris de carvalho francês, enquanto os 75% restantes estiveram em contato com aduelas de carvalho francês pelo mesmo período.

NOTAS DE CATA

Apresenta cor amarelo-palha, límpida e brilhante. No nariz, é expressivo e fresco, destacando-se frutas brancas como pera e pêssego, acompanhadas de sutis notas meladas que entregam complexidade e caráter. Na boca, é fresco e equilibrado, de grande textura e camadas que contribuem com volume e um final prolongado.

 VIU MANENT

