



## SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2018

**Variedad:** Viognier 85% y 15% de un "secreto".

**Viñedo:** San Carlos de Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 17 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:** La temporada 2017 - 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudó en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. En promedio los blancos se cosecharon entre 1 a 2 semanas más tarde que en un año normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales y de acidez natural.

**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 a mano la primera semana de marzo del 2018.

**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. Posteriormente el vino se mantuvo sobre sus borras finas por alrededor de 10 meses, tiempo en el cual se realizaron bastoneos periódicos con el objetivo de obtener mayor sedosidad y gratitud. No tiene madera.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 13,5 %

**pH:** 3,35

**Acidez Total (C4H6O6):** 5,86 g/L

**Azúcar Residual:** 1 g/L

**Acidez Volátil:** 0,33 g/L

### NOTA DE CATA

De color amarillo, limpio y brillante. Presenta una nariz frutal, que recuerda aromas a frutas blancas, como piña, durazno blanco y pera, con suaves notas a flores blancas. En boca es frutal, complejo, vibrante, balanceado y con una fresca acidez, que da paso a un final persistente y placentero.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber desde ahora o guardar por 5 años.



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935