

SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2020



VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen del valle de casa blanca en el sector de Las Dichas, distante aproximadamente a 11 kilómetros en línea recta del mar.

Suelo: El viñedo ubicado en Las Dichas presenta incrustaciones de cuarzo que aportan un carácter mineral alvino.

Clima: La temporada 2019 – 2020 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. Este déficit de agua se mantuvo durante la primavera, entrando en un período de sequía que obligó a regar con anticipación los viñedos con respecto a los años anteriores. Además, la primavera tuvo eventos de heladas en algunos sectores de Colchagua, afectando el rendimiento de algunos viñedos, lo que en algunos casos ayudó para obtener mejor calidad de uva. El verano se presentó con altas temperaturas, acelerando la madurez de la uva en un ambiente donde no hubo problemas de sanidad de esta. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los compuestos fenólicos. Por las temperaturas altas durante la temporada, se adelantó la cosecha de 1 a 2 semanas, para no perder el frescor y la madurez óptima de la uva. En general es un año que muestra muy buenas calidades con vinos blancos con carácter algo más maduro, pero manteniendo un gran nivel de acidez, generando un gran balance.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon Blanc 100%.

Cosecha: Ambos viñedos se cosecharon entre la segunda y tercera semana de Marzo del 2020.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada sin moler, luego de lo cual se maceró en frío (aprox 8-10°C) al interior de la prensa neumática alrededor de 6 a 8 horas, con el objetivo de obtener una mayor intensidad de aromas y sabores contenidos en la piel. Posteriormente fue escurrido, prensado y decantado por 36 horas a una temperatura de 8 a 10°C. La fermentación fue realizada en estanques de acero inoxidable entre 12 y 18°C. Después de la fermentación alcohólica el vino fue criado por 6 meses sobre sus borras finas. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %

pH: 3.17

Acidez Total: 7,1 g/L

Azúcar Residual: 1,6 g/L

Acidez Volátil: 0,25 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con matices verdes. En nariz es un vino intenso, con aromas a frutas exóticas y florales sumado a notas minerales y una nítida sensación marina. En boca se muestra fresco, con un expresivo carácter frutal mezclado con la mineralidad que le entrega la cercanía al mar. Vino profundo, que da paso a un final persistente y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935