



SECRETO DE VIU MANENT CABERNET SAUVIGNON 2017

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua.

Suelo: De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante en el caso de plantas antiguas.

Clima: La temporada 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos tintos de esta cosecha son frutales, de buena estructura, concentración y balance.

VINIFICACIÓN

Varietal: Cabernet Sauvignon 85% y 15% de un "secreto"

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 29 Marzo y 5 de Abril

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 3 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 26° a 28°C. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes diarios de corta duración para extraer solamente los taninos más elegantes y obtener de esta manera un vino más frutal y amigable. Posteriormente a esto, parte de la mezcla realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

Roble: Un 40% del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. El 60% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %vol.

pH: 3,63

Acidez Total: 5,19 g/L

Azúcar Residual: 2,28 g/L

Acidez Volátil: 0,50 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matiz violeta. Presenta una nariz marcada por frutas frescas como cereza y berries, sumado algunas notas florales. En boca evidencia notas complejas a frambuesas, complementadas por taninos firmes pero suaves, es un vino fresco, jugoso y de muy buen balance.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.