



SECRETO DE VIU MANENT CABERNET SAUVIGNON 2017

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, Vale de Colchagua.

Solo: De origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

Clima: A temporada 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações, como de temperaturas. As temperaturas começaram a subir no final do inverno e início da primavera, o que provocou uma antecipação de 2 semanas na brotação que foi, por sua vez, bastante uniforme. Durante a primavera e princípio do verão as temperaturas continuaram elevadas, traduzindo-se em condições ideais para uma ótima floração, vingamento e pintor, etapas que foram muito uniformes e de curta duração. O verão foi caloroso, levando a uma antecipação da colheita entre 2 e 3 semanas, com bagas menores e concentradas e um rendimento entre 10 e 15% mais baixo. Os vinhos tintos desta safra são frutados, de boa estrutura, concentração e equilíbrio.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 85% e 15% de um "Segredo"

Colheita: As uvas foram colhidas entre 29 de março e 5 de abril

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada em direção a um tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 3 dias, com o objetivo de alcançar uma maior extração de cor e de aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 26°C e 28°C. Durante a fermentação foram realizadas 4 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente a isto, parte da mescla passou por uma fermentação malolática natural em barris de carvalho.

Carvalho: 40% do vinho esteve por 8 meses em barris de carvalho francês. O restante, 60%, foi mantido em tanques de aço inoxidável e concreto, com o objetivo de entregar frutuosidade e frescor à mescla final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13 %vol.;

pH: 3,63;

Acidez Total: 5,19 g/L

Açúcar Residual: 2,28 g/L;

Acidez Volátil: 0,50 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha rubi com matiz violeta. Apresenta um nariz marcado por frutas frescas como cereja e berries, somado a algumas notas florais. Em boca evidencia notas complexas a framboesas, complementadas por taninos firmes, porém suaves, é um vinho fresco, suculento e de ótimo equilíbrio.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.