



SECRETO DE VIU MANENT CABERNET SAUVIGNON 2018

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 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. Las uvas tintas tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural.

VINIFICACIÓN

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

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre la última semana de abril y la primera semana de mayo del 2018.

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 45% del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. El 55% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutalidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,72

Acidez Total: 4,84 g/L

Azúcar Residual: 2,56 g/L

Acidez Volátil: 0,52 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso. En nariz destaca por ser un vino marcado por la fruta, donde podemos encontrar principalmente aromas como fresa, frambuesa y guinda, sumados a una suave nota especiada. Presenta un buen volumen en boca, intenso, con taninos sedosos y una rica acidez, que dan como resultado un grato y largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.