



SECRETO DE VIU MANENT CABERNET SAUVIGNON 2018

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 possui 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 2017 - 2018 iniciou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar as primeiras irrigações até novembro. As temperaturas frescas até meados de novembro atrasaram o processo de brotação e floração em algumas semanas. A brotação ocorreu de forma bastante uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, o que trouxe consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. As uvas tintas, por sua vez, tiveram temperaturas moderadas, sem os extremos da temporada anterior, ocorrendo em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28 °C. Graças às boas temperaturas registradas durante março e abril foi possível alcançar uma boa maturação da casca e sementes, com nível de açúcar normal e acidez natural mais alta, sendo colhidas em torno de 7 a 10 dias mais tarde que o normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutados, de boa cor e acidez natural.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Cabernet Sauvignon 85% e 15% de um "segredo"

Colheita: As uvas foram colhidas entre a última semana de abril e a primeira semana de maio de 2018.

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, a fim de alcançar uma maior extração de cor e 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, parte da mescla passou por uma fermentação malolática natural em barris de carvalho.

Carvalho: 45% do vinho esteve por 8 meses em barris de carvalho francês. O 55% restante foi mantido em tanques de aço inoxidável e concreto com o objetivo de entregar frutuosidade e frescor à mescla final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 14 %vol.;

pH: 3,72

Acidez Total: 4.84 g/L

Açúcar Residual: 2.56 g/L;

Acidez Volátil: 0.52 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Intensa cor vermelho-cereja. No nariz destaca-se por ser um vinho de caráter frutado, com presença principalmente de aromas a morango, framboesa e cereja, somados a uma suave nota de especiarias. Apresenta bom volume em boca, intenso, com taninos sedosos e uma rica acidez, resultando em um agradável e longo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.