



## SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2018

**Variedade:** Viognier 85% e 15% é "secreto".

**Vinhedo:** San Carlos de Cunaco, Vale de Colchagua. A plantação tem a idade aproximada de 17 anos.

**Solo:** De origem aluvial e textura areno-argiloso. O solo é profundo, extraordinariamente poroso, de muito boa drenagem e possui uma composição de argila expandível que tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano.

**Clima:** A temporada 2017 – 2018 começou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar os primeiros dias de irrigação até novembro. As temperaturas frescas até mediados de novembro atrasaram os processos de brotação e floração em algumas semanas. A brotação foi de forma muito uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, que trouxe consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. As uvas brancas foram colhidas entre 1 a 2 semanas mais tarde do que em ano normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutais e de acidez natural.

**Controle do Vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 2.900 plantas/hectárea, com uma condução em espaldera baixa e uma poda em carregador. Cortes de brotes na primavera e no começo do verão. Foram feitos leves cortes de folhas com o objetivo de ventilar os cachos e manter a uva protegida, maximizando sua frescura e acidez natural.

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente na primeira semana de março de 2018.

**Técnicas de vinificação:** Prensado direto. Fermentação alcoólica realizada com leveduras nativas. A fermentação se realizou-se em cubas de aço inoxidável e durou aproximadamente 3 semanas com temperaturas entre 16 e 20°C. Posteriormente o Vinho se manteve sobre suas borras finas por aproximadamente 10 meses, tempo no qual se realizaram bastoneios periódicos com o objetivo de obter maior sedosidade e cremosidade. Não passa por Madeira.

### ANÁLISE DE LABORATORIO

Álcool : 13,5 %

pH: 3,35

Acidez Total (C4H6O6): 5,86 g/L

Açúcar Residual: 1 g/L

Acidez Volátil: 0,33 g/L

### NOTA DE CATA

De cor amarelo, limpo e brilhante. Apresenta um nariz frutal, que recorda aromas a frutas brancas, como abacaxi, pêssego branco e pera, com suaves notas a flores brancas. Em boca é frutal, complexo, vibrante, equilibrado e com uma fresca acidez, que da entrada a um final persistente e prazeroso.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935