



## SECRETO DE VIU MANENT CABERNET SAUVIGNON 2019

### 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 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, lo cual permitió atrasar los primeros riegos en 1 o 2 meses. Debido a esto los estados fenológicos venían atrasados alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas hasta 36° o 38°C, lo cual generó una desuniformidad en la pinta, específicamente en las variedades más tardías. Adicionalmente esto generó un bloqueo el cual retrasó la madurez de estas variedades tardías. En el caso de las variedades más tempranas, pintaron en forma muy uniforme, y el calor generó un adelanto en la madurez. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los taninos que en algún momento se mostraron algo secos por efecto de las altas temperaturas.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 4808 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Cabernet Sauvignon 85% y 15% de un “secreto”

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas la última semana de marzo.

**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. 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 42% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés. El 58% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 13,5%vol.

**pH:** 3,69

**Acidez Total:** 5,1g/L

**Azúcar Residual:** 2,3g/L

**Acidez Volátil:** 0,57 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matiz violáceo. En nariz es un vino expresivo, marcado por frutos rojos y frutos negros, cassis, ciruela fresca, sumado a una sutil nota herbal y especiada. En boca destaca su textura y balance, siendo al mismo tiempo vibrante, con muy buena estructura y gran profundidad.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.