



SECRETO DE VIU MANENT CABERNET SAUVIGNON 2019

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua.

Solo: De origem aluvial e textura argilo-arenoso. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem boa capacidade de administrar a entrega de água à planta durante todo o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

Clima: A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, permitindo atrasar o início da irrigação em 1 ou 2 meses. Por esse motivo os estados fenológicos vieram atrasados em aproximadamente 1 semana. O verão contou com temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro onde começaram diversas ondas de calor que elevaram as máximas em até 36° ou 38°C, provocando uma falta de uniformidade na fase da pinta da uva, especificamente nas variedades mais tardias. Adicionalmente isto gerou um bloqueio que atrasou a maturação destas variedades tardias. No caso das variedades de amadurecimento mais cedo, mudaram de cor de maneira mais uniforme, e o calor provocou uma antecipação da maturação. O outono por sua vez foi muito benigno, com temperaturas máximas mais baixas o que permitiu esperar com tranquilidade que se suavizassem os taninos que em algum momento se mostraram um pouco secos por efeito das altas temperaturas.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4808 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda longa. Despontes de brotes na primavera e no início do verão.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 85% e 15% de um “segredo”

Colheita: As uvas foram colhidas na última semana de março.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e levada a um tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 3 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. Durante a fermentação se realizaram 4 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e amigável. Posteriormente, em uma parte da mescla foi realizada uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho.

Carvalho: 42% do vinho passou 10 meses em barris de carvalho francês. E os 58% restante se mantiveram em tanque de aço inoxidável e concreto para adicionar sabor a fruta e refrescância à mescla final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5%vol.

pH: 3,69

Acidez Total: 5,1g/L

Açúcar Residual: 2,3g/L

Acidez Volátil: 0,57 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho rubí com matiz violeta. Em nariz é um vinho expressivo, marcado por frutas vermelhas e frutos negros, groselha, ameixa fresca, somado a uma sutil nota herbal especiada. Em boca destaca sua textura e equilíbrio, sendo ao mesmo tempo vibrante, com ótima estrutura e grande profundidade.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.