



SECRETO DE VIU MANENT CABERNET SAUVIGNON 2020

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 2019 – 2020 comenzó con una sequía que se viene arrastrando durante los últimos 10 años, con lluvias muy por debajo del promedio durante los meses de invierno. Esta tendencia se prolongó durante la primavera con escasa presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, razón por lo cual hubo que adelantar los primeros riegos en 1 o 2 meses. La escasa presencia de agua en el suelo, sumado a el aumento de las temperaturas medias en primavera, trajo consigo un adelanto de los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo un aumento de los días cálidos en comparación a la temporada anterior, y las temperaturas máximas promedio alcanzaron los 32°C, logrando obtener un proceso de pinta bastante uniforme y un adelanto en la madurez fenológica de las bayas. Durante la temporada no tuvimos eventos climáticos adversos, tales como olas de calor y/o precipitaciones, esto se traduce en buena sanidad de nuestros viñedos, lo que nos permitió esperar la madurez optima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

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

VINIFICACIÓN

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

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas desde el 27 de marzo hasta el 2 de abril del 2020.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada 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.

Guarda: Un 22% del vino estuvo por 11 meses en barricas de roble francés, mientras que un 3% de la mezcla hizo su guarda en huevos de concreto. El 75% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %vol.

pH: 3,65

Acidez Total: 4,76 g/L

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,46 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matiz violáceo. En nariz es un vino de gran intensidad aromática, destacan notas a frutos rojos tales como grosellas y cerezas frescas, sumado a una sutil nota a tostado y especias. En boca destaca por su textura y balance, con taninos firmes que aportan una muy buena estructura y gran profundidad.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935