

Secreto  
de  
VIU MANENT

## SECRETO CABERNET SAUVIGNON 2022

**VARIEDAD:** Cabernet Sauvignon 85% y 15% de un "secreto".

**ANÁLISIS DE LABORATORIO:**

Alcohol: 14% vol. | pH: 3,54 | Acidez Total: 5,07 g/L | Azúcar Residual: 2,56 g/L  
Acidez Volátil: 0,49 g/L



**Viñedo:** Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua.

**Suelo:** De origen aluvial y textura arenoso 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 2021 - 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

**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.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas desde el 6 de abril hasta el 17 de abril del 2022.

**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 3 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 10% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés, mientras que un 17% 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.

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo. En nariz es un vino de gran intensidad aromática, destacan notas a frutos rojos y azules tales como cerezas y ciruelas frescas, seguidos de elegantes aromas terciarios. En boca destaca por su textura y balance, con taninos frescos y firmes que aportan buena estructura, gran profundidad y dan paso a un retrogusto fresco y mineral.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

 VIU MANENT

