

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO CABERNET SAUVIGNON 2022

VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 85% e 15% de um "Secredo".

ANÁLISES DE LABORATÓRIO:

álcool: 14% vol. | pH: 3,54 | Acidez Total: 5,07 g/L | Açúcar residual: 2,56 g/L
Acidez volátil: 0,49 g/L



Vinhedo: Proveniente principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, no vale de Colchagua.

Solo: De origem aluvial e textura areno-argilosa, profundo e extraordinariamente poroso, este solo possui a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

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 do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 4808 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção. Despontas de brotos na primavera e no início do verão.

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 6 e 17 abril de 2022.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e enviada para um tanque de aço inoxidável. Realizada maceração pré-fermentativa a frio (8 °C) durante 3 dias, com o objetivo de alcançar maior extração de cor e aromas. Durante a fermentação, foram realizadas 3 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter, desta maneira, um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente, parte do corte passou por uma fermentação malolática natural em barris de carvalho.

Amadurecimento: Cerca de 10% do vinho esteve por 10 meses em barris de carvalho francês, enquanto 17% do corte amadureceu em ovos de concreto. O restante (75%) foi mantido em tanques de aço inoxidável e concreto com o objetivo de entregar um caráter frutado e frescor ao corte final.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profundo vermelho-rubi. No nariz, é um vinho de grande intensidade aromática, destacando-se notas de frutas vermelhas e azuis, como cereja e ameixa fresca, seguidas de elegantes aromas terciários. Na boca, destaque para sua textura e equilíbrio, com taninos frescos e firmes que entregam uma boa estrutura, grande profundidade e dão lugar a um final fresco e mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

 VIU MANENT

