

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO CABERNET SAUVIGNON 2024

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

ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Alcohol: 13,5% vol. | pH: 3,7 | Acidez Total: 5,03 g/L | Azúcar Residual: 2,79 g/L
Acidez Volátil: 0,52 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 2023 - 2024 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

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 entre los días 3 y 21 de abril de 2024.

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 11% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés, mientras que un 9% de la mezcla hizo su guarda en fudres de roble francés sin tostar. El 80% 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, acompañados de una sutil nota a pimienta rosada. En boca destaca su equilibrio, con taninos frescos y firmes que aportan textura y gran profundidad, dando paso a un final fresco y mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

VIU MANENT

