

Secreto
de
VIU MANENT

SECRETO CABERNET SAUVIGNON 2024

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

ANÁLISES DE LABORATÓRIO:

Álcool: 13,5% vol | pH: 3,7 | Acidez Total: 5,03 g/L | Açúcar residual: 2,79 g/L
Acidez volátil: 0,52 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: A temporada 2023 - 2024 começou com um inverno marcado por chuvas moderadas que foram aumentando durante a estação, atingindo um registro de precipitações próximo a 380 mm no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para preencher a capacidade de retenção de nossos vinhedos e nos permitiram atrasar as primeiras irrigações em relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. A temperatura no início do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O início do verão foi marcado por temperaturas abaixo da média dos últimos anos. Entretanto, durante o período estival, foram observadas ondas de calor que atingiram os 37 °C, eventos responsáveis por acelerar os processos fenológicos das uvas. Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas. Essas condições provocaram um amadurecimento antecipado das variedades mais tardias, o que resultou em colheitas mais precoces. Tudo isso se refletiu em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótima concentração e equilíbrio.

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

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 3 e 21 abril de 2024.

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 11% do vinho esteve por 10 meses em barris de carvalho francês, enquanto 9% do corte estagiou em ovos de concreto. O restante (80%) 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

VALLE DE COLCHAGUA · CHILE | @VIUMANENTWINERY | WWW.SECRETODEMANENT.CL

