VIU MANENT

SAUVIGNON BLANC SECRET 2007

VITICULTURA

Viñedo: Santa Rosa, ubicado en el sector poniente del Valle de Casablanca. La plantación tiene una edad promedio de 5 años.
Suelo: Ttextura franco arcillosa, de fertilidad media y buen drenaje
Clima: Precipitaciones anuales promedio de 450 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco, con días medianamente calurosos (Tº máximas de 26º C) y noches frías. Las temperaturas son moderadas por la presencia de neblinas matinales y brisas marinas del Océano Pacífico.
Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.500 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se hicieron leves deshojes con el objetivo de mantener la uva protegida del sol, manteniendo al máximo su frescura, sabor y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon blanc 85% y otras variedades 15%
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente el 16 de Marzo de 2007.
Técnicas de vinificación: La uva fue molida y el mosto se sometió a una maceración prefermentativa en frío (8ºC) por 24 horas, para lograr una mayor extracción de aromas y sabores contenidos en la piel; luego fue escurrido, prensado y decantado por 3 días. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (9º a 13ºC) en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación alcohólica el vino fue mantenido por 2 meses junto a sus lías, luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.
Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	13,20	% Vol.
pH:	3,37	
Acidez Total:	6,30	g/L
Azúcar Residual:	2,30	g/L
Acidez Volátil:	0,38	g/L

NOTAS DE CATA Notas minerales, y ahumadas dominan en nariz. Estas son complementadas con aromas vibrantes a nectarines y durazno blancos. En boca, se despliegan sabores más tropicales como el de la guayaba y maracuyá. Brillante, vigoroso, su acidez otorga una excelente estructura y duración.

POTENCIAL DE GUARDA Listo para beber ahora.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Ideal como aperitivo. También es perfecto para acompañar mariscos o una pasta al pesto. Delicioso para acompañar, una ensalada de espinacas baby con queso feta, tomates deshidratados y aceitunas Kalamata. Temperatura recomendada al servir: 11 a 13ºC.