VIU MANENT

SAUVIGNON BLANC SECRET 2008

VITICULTURA

Viñedo: Santa Rosa, ubicado en el sector poniente del Valle de Casablanca. La plantación tiene una edad promedio de 8 años.

Suelo: Textura 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 25º 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 15% de otras variedades "secretas".

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente el 20 y 25 de Marzo de 2008.

Técnicas de vinificación: La uva fue molida y el mosto se sometió a una maceración prefermentativa en frío (6ºC) 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 12ºC) en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación alcohólica el vino fue mantenido por 1 mes junto a sus lías, luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	13,70	% Vol.
pH:	3,25	
Acidez Total:	6,00	g/L
Azúcar Residual:	2,10	g/L
Acidez Volátil:	0,43	g/L

NOTAS DE CATA Notas minerales, y ahumadas dominan en nariz. Estas son complementadas con aromas vibrantes a nectarinos 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 RECOMIEND Disfrutar con ostras frescas o un cebiche de corvina. También delicioso con una ensalada capresse o una ensalada verde. Temperatura recomendada a servir: 11 a 12º C.