VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

Secret de Viu Manent 2010 – Sauvignon Blanc

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de dos viñedos ubicados en distintos sectores del Valle de Casablanca. Uno de ellos está ubicado al lado del pueblo de Casablanca y el otro en el sector de Las Dichas, distante aproximadamente a 11 kilómetros en línea recta del mar.
Suelo: Los viñedos están plantados en laderas con suelo granítico, y el viñedo de Las Dichas presenta incrustaciones de cuarzo que aportan un carácter mineral al vino.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 400 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco, con días medianamente calurosos (temperaturas máximas de 25ºC) y noches frías. Hay una marcada influencia marina debido a la proximidad de ambos viñedos al mar (22 y 11 kilómetros) Las temperaturas son moderadas por la presencia de neblinas matinales y brisas marinas del Océano Pacífico.
Manejo del viñedo: Las plantaciones tienen una densidad de 5000 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 un “secreto”.
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 16 y 31 de Marzo de 2010.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada sin moler, luego de lo cual se maceró en frío (aprox 8-9ºC) al interior de la prensa neumática por aproximadamente 8 horas, con el objetivo de obtener una mayor extracción de aromas y sabores contenidos en la piel. Posteriormente fue escurrido, prensado y decantado por 2 días. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (9º a 11ºC) en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación alcohólica el vino fue mantenido por 2 meses sobre sus borras finas. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado. Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.0 %vol
pH: 3.17
Acidez Total 7.4 g/L
Azúcar Residual: 2.8 g/L
Acidez Volátil: 0.4 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matices verdes, muy joven, limpio y brillante. Presenta una intensa y delicada nariz, marcada por frutas frescas y notas minerales, como sal marina, cáscara de cítricos, cebollín y lima. Es un vino que destaca por su carácter y frescura, enlazando sabores minerales y frutales, con una marcada acidez y grasitud que dan paso a un largo final que combina apetitosas notas a cebollín.
POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora.

FAMILY OWNED SINCE 1935