VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

VIOGNIER SECRET DE VIU MANENT 2011

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 11 años.
Suelo: De origen aluvial, areno arcilloso, muy poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.
Clima: Precipitaciones de aproximadamente 460 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno, a excepción de otro evento de lluvia en primavera que coincidió con la floración, lo cual generó una importante baja en los rendimientos. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los peaks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, intensidad aromática y frescura.
Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2. 900 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, manteniendo al máximo su frescura y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Variedad: Viognier 85% y 15% de un “secreto”
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 22 y el 29 de marzo de 2011.
Técnicas de vinificación: Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas (85%) y levaduras nativas (15%) para aumentar la complejidad de la mezcla final. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable y duro aproximadamente 3 semanas con temperaturas entre 16 y 20ºC. Posteriormente el vino se mantuvo sobre sus borras finas por alrededor de 4 meses, tiempo en el cual se realizaron bastoneos semanales con el objetivo de obtener mayor sedosidad y grasitud. El 6% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 4 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,7 %vol
pH: 3,14
Acidez Total: 5,2 g/L
Azúcar Residual: 3,4 g/L
Acidez Volátil: 0,15 g/L

COMENTARIOS DE DEGUSTACIÓN

De color amarillo pálido, limpio y brillante. Presenta una nariz intensa, marcada por chirimoya, duraznos, damascos y peras que se conjugan con suaves notas cítricas y florales. La boca es fresca y frutal, destacando su vivacidad, equilibrio y persistencia.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber desde ahora o guardar por cuatro años.

FAMILY OWNED SINCE 1935