VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

SECRET DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2012

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: Ambos viñedos están plantados en laderas sobre suelo granítico. El viñedo ubicado en 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 del viñedo ubicado en Casablanca, se cosecharon entre el 15 y 17 de marzo, y la proveniente de Las Dichas, el 28 de Marzo.

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 6 horas, con el objetivo de obtener una mayor extracción de aromas y sabores contenidos en la piel. Posteriormente fue escurrido, prensado y decantado por 36 horas a una temperatura de 8 a 9ºC. 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 criado por 3 meses sobre sus borras finas. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.7 %
pH: 3.21
Acidez Total: 6,58 g/L
Azúcar Residual: 2.2 g/L
Acidez Volátil: 0.32 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso, casi transparente, limpio y brillante. Es un vino con carácter, con una elegante y delicada nariz, marcada por notas cítricas con lima, pomelo amarillo, frutas frescas y notas minerales, entremezcladas con sal marina, durazno blanco, lichi y boj. En boca es profundo con gran volumen y grasitud, enlazando sabores minerales y frutales, con una fresca acidez que da paso a un largo y placentero final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

FAMILY OWNED SINCE 1935