VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

SECRET DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2013

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de tres viñedos ubicados en la zona más fría del Valle de Casablanca. Uno de ellos está ubicado al poniente del pueblo de Casablanca, otro en el sector de Las Dichas, distante aproximadamente a 11 kilómetros en línea recta del mar y otro ubicado en el sector de Pitama, a 16 kilómetros del mar, marcado por una gran influencia marina, debido a su exposición y altura (300 m).

Suelo: Todos los viñedos están plantados sobre suelo granítico tanto en laderas, como Piedmont. El viñedo ubicado en Las Dichas presenta incrustaciones de cuarzo que aportan un carácter mineral al vino.
Clima: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. En promedio los blancos se cosecharon entre 2 a 3 semanas más tarde que en un año normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de gran acidez natural, con un alcohol entre 0.5 y 1% más bajo de lo común.
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 realizaron leves deshojes al interior de la canopia, con el objetivo aumentar la ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas por un lado, y, por otro, favorecer la madurez, la cual fue muy lenta y tardía debido a las condiciones climáticas del año.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon blanc 85% y 15% de un “secreto”.
Cosecha: Las uvas del viñedo ubicado en Casablanca, se cosecharon entre el 3 y 5 de abril, Las Dichas entre el 22 y 25 de abril y Pitama entre el 21 y 25 de abril.
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, en estanques de acero inoxidable entre 12 y 17ºC. Después de la fermentación alcohólica el vino fue criado por 2 a 3 meses sobre sus borras finas. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.1 %
pH: 3.12
Acidez Total: 7.1 g/L
Azúcar Residual: 2 g/L
Acidez Volátil: 0.31 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso pálido, casi transparente, limpio y brillante. En nariz se presenta muy fresco, marcado por notas cítricas como lima y pomelo, frutas exóticas, piña, y maracuyá. A la vez es un vino expresivo, delicado, con carácter mineral. En boca es frutal, fresco, mineral, profundo y de gran volumen, con un final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

FAMILY OWNED SINCE 1935