VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

SECRET DE VIU MANENT VIOGNIER 2013

VITICULTURA
Viñedo: San Carlos de Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 13 años.
Suelo: De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso, de muy buen drenaje y posee una arcilla expandible que tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.
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: 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 ventilar los racimos y mantener la uva protegida, maximizando su frescura y acidez natural.

VINIFICACIÓN
Variedad: Viognier 85% y 15% de un “secreto”
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 18 y 25 de marzo.
Técnicas de vinificación: Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas (60%) y levaduras nativas (40%) 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. No tiene madera.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 14 %
pH: 3,2
Acidez Total: 5,6 g/L
Azúcar Residual: 2,1 g/L
Acidez Volátil: 0,16 g/L

NOTA DE CATA
De brillante color amarillo pálido. En nariz es fresco, con notas frutales que recuerdan frutos exóticos, chirimoya, damasco, peras maduras, sutiles notas cítricas y a flor de azahar. En boca es viscoso y fresco a la vez, con gran volumen, muy frutal, equilibrado y de final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber desde ahora o guardar por 5 años.