

SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2017



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: 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 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 15 a 20% más bajo. Los vinos blancos de este año son aromáticos, frutales y expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

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 100%.

Cosecha: Ambos viñedos se cosecharon entre el 13 y 21 de marzo de 2017.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada sin moler, luego de lo cual se maceró en frío (aprox 8-10°C) al interior de la prensa neumática alrededor de 6 a 8 horas, con el objetivo de obtener una mayor intensidad de aromas y sabores contenidos en la piel. Posteriormente fue escurrido, prensado y decantado por 36 horas a una temperatura de 8 a 10°C. La fermentación fue realizada en estanques de acero inoxidable entre 12 y 18°C. Después de la fermentación alcohólica el vino fue criado por 6 meses sobre sus borras finas. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,26

Acidez Total: 6,58 g/L

Azúcar Residual: 1,2 g/L

Acidez Volátil: 0,28 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matiz verdoso. En nariz es un vino expresivo, con aromas que recuerdan las frutas blancas, lichi, pomelo, flores blancas, sal de mar. En boca presenta un importante volumen y peso, siendo a la vez fresco, balanceado, profundo y salino, propio de la marcada influencia costera debido a su cercanía al mar.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años

FAMILY OWNED SINCE 1935