

Viu Manent
Secreto

Un secreto a voces

Una de las líneas más exitosas de esta casa con corazón en Colchagua, lanzada ya hace más de dos décadas, con un estilo que siempre mira al futuro.

TEXTOS **ALEJANDRO JIMÉNEZ S.**
FOTOS **ARIEL CERDA Y ARCHIVO CAV.**



En la línea Secreto "buscamos vinos de estilo más moderno donde lo principal es la fruta", detalla el enólogo de viña Viu Manent, Patricio Celedón, para resumir y explicar las conocidas etiquetas que componen este segmento. "Son vinos frescos y frutales que expresan las características de su origen, que se cosechan un poco más temprano, y donde buscamos que se marque un poco más la frescura y la acidez. En definitiva, que sean fieles exponentes de la cepa", agrega el profesional.

Celedón también destaca un leit motiv de la línea: "Que incorpore un secreto, que nunca contamos, que implica mantener la consistencia de cada etiqueta en el tiempo. Dependiendo las características del año, por ejemplo, en uno frío que da menos estructura, apoyamos con estructura; o en años de vinos cálidos apoyamos con elementos de mayor frescura. Cada año va cambiando el secreto sin que cambie el carácter varietal de cada vino", dice Celedón.

Casablanca

El sauvignon blanc proviene de Casablanca, de uno de los viñedos más costeros del valle en la zona de Las Dichas, a 11 kilómetros en línea recta al Pacífico. "Está plantado en una ladera compuesto de típico granito de la Cordillera de la Costa con bastante incrustación de cuarzo. Es un sector frío, que tiene cerca de dos grados menos que el pueblo de Casablanca y una madurez que va de 7 a 10 después del resto del valle", explica el enólogo.

Agrega que "obtenemos una muy buena madurez organoléptica con un gran nivel de acidez natural. La vinificación es bastante simple; tal vez una diferencia es un prensado largo y suave, que genera poca borra, y que se caracteriza por tener menos fenoles, por lo tanto menos amargor y posibilidades de oxidación", detalla.



PATRICIO CELEDÓN.



Viu Manent

SECRETO
MALBEC 2020
VALLE DE COLCHAGUA



NOTA DE CATA

Rojo púrpura con ribetes violetas. Aromas a ciruela, cereza, mora, violetas, cuero, tabaco y café tostado. En boca es de gran estructura y potencia, de acidez media-alta, frutoso, especiado y floral.

ARMONÍA

Carnes rojas, carnes de caza.

Viu Manent

SECRETO
SAUVIGNON BLANC 2021
VALLE DE CASABLANCA

NOTA DE CATA

Amarillo verdoso brillante. Aromas a pasto, piña, pera blanca, melón y pimienta verde. En boca es fresco, de acidez media-alta, herbáceo, cítrico y floral.

ARMONÍA

Pescados, mariscos.



Viu Manent

SECRETO
SYRAH 2020
VALLE DE COLCHAGUA

NOTA DE CATA

Violeta oscuro, brillante. Aroma frutal y especiado, cereza, mora, arándano, notas a pimienta, ahumado. En boca es de acidez alta, tanino potente, intenso, volumen y cuerpo medios.

ARMONÍA

Carnes rojas, cerdo.



Colchagua

Ambos tintos, el malbec y el syrah, provienen del fundo El Olívar de Colchagua. "Están plantados en suelo rocoso de origen volcánico, por lo que que expresan algo de sensación de roca tanto en nariz como en boca", explica Celedón. En términos de vinificación tienen extracciones muy suaves, "y cuidamos los remontajes, que están concentrados en el primer cuarto de la fermentación, es decir en fase acuosa. Por lo tanto, la extracción es más suave porque no hay presencia aún de alcohol. Esto evita obtener taninos agresivos y rústicos", dice el profesional.

En cuanto a la guarda en madera, "estamos cada vez disminuyendo el porcentaje de uso, en estos casos solo el 40 al 45 por ciento del vino tiene paso por barricas de diferentes usos por un promedio 10 a 11 meses", informa Celedón. El syrah, gracias a su altura, tiene una influencia fría lo que en su estilo de syrah de clima cálido "hace aparecer algunas notas de pimienta y cárnicas, típicas de zonas más frescas. Es un mix interesante de ambos climas, con buena concentración, textura y mucho carácter".

El malbec es más floral, de cuerpo medio, y aquí se busca la expresión aromática y una textura suave en la boca. "Es más fresco y fino que concentrado y voluptuoso, con claras notas más florales, por decirlo así".

Ambos son vinos muy gastronómicos por son muy "frescos y balanceados, no tan pesados y muy aromáticos", concluye el enólogo Patricio Celedón.

