

Secreto de Viu Manent Viognier - Safra 2014

VITICULTURA

Vinhedos: uvas de nosso vinhedo San Carlos de Cunaco, no Valle de Colchagua e a plantaçaõ tem idade aproximada de 14 anos.

Solo: de origem aluvial e textura arenosa-argilosa. Solo profundo, bastante porosos e de ótima drenagem.

Clima: a temporada 2013 - 2014 começou com uma primavera muito fria e marcada por intensas geadas que afetaram principalmente as variedades que amadurecem mais cedo. Isto provocou um atraso na floração da uva, além da diminuição do rendimento. Depois o clima mudou, tornando-se benéfico, com um verão seco e quente, que amenizou o atraso inicial, resultando numa safra curta e concentrada. Diferentemente de um ano normal, o verão apresentou noites frescas, ajudando a manter alto o nível de acidez das uvas até o momento da colheita. Os vinhos obtidos apresentam boa concentração, ótima cor e com excelente tipicidade do lugar de origem.

Manejo do vinhedo: a plantaçaõ tem densidade de 2.900 plantas por hectare, em sistema de conduçaõ espaldeira baixa e a brotaçaõ começa na primavera e começo do verão. Foram retirados os excessos de folhas para maior ventilaçaõ aos cachos, mas de maneira leve, procurando manter a uva protegida para maximizar seu frescor e acidez natural.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 85% Viognier e 15% de cepas "secretas".

Colheita: as uvas foram colhidas manualmente entre 12 e 15 de Março de 2014.

Técnicas de vinificaçaõ: as uvas foram prensadas diretamente. A fermentaçaõ alcoólica foi feita por leveduras nativas e realizada em cubas de aço inoxidável, durando aproximadamente 03 semanas, sob temperaturas controladas entre 16 e 20°C. Depois, o vinho foi mantido sobre suas borras finas por mais ou menos 10 meses e durante este tempo foram realizadas batonnages periódicos com o objetivo de conseguir um vinho mais sedoso e untuoso.

Carvalho: este vinho não passou por carvalho.

ANÁLISE TÉCNICA

Álcool:	14,0 % vol
pH:	3,26
Acidez Total:	5,7 g/L
Açúcar Residual:	1,7 g/L
Acidez Volátil:	0,26 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta cor amarela pálida, com nuances verdes. Seus aromas são frescos, complexos e frutados, com notas que lembram frutas exóticas, mamão, damasco, peras maduras e outras frutas cítricas, além de sutis aromas florais. Em boca, é um vinho viscoso, sem deixar de ser muito fresco, com grande volume, equilibrado e com final longo e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Pode ser guardado por 05 anos ou mais.

