

## Secreto de Viu Manent Sauvignon Blanc - Safra 2015



### VITICULTURA

**Vinhedos:** as uvas são provenientes de vinhedos plantados na zona mais fria do Valle de Casablanca, sendo um deles no povoado de Casablanca e o outro na região de Las Dichas, distante 11Km do mar em linha reta.

**Solo:** todos os vinhedos estão plantados em solo granítico, tanto em ladeiras como em plano. O vinhedo localizado em Las Dichas apresenta também solo com quartzo que outorgam caráter mineral ao vinho.

**Clima:** a temporada 2014/2015 começou com intensas geadas, que afetaram principalmente as zonas da cordilheira. Apesar de começar a brotar entre uma e duas semanas mais cedo, o crescimento foi mais lento devido às baixas temperaturas que ocorreram até fins de Novembro. Depois disso o clima foi quente, com temperaturas mais altas durante o dia e mais frias durante a noite. Isto nos fez adiantar a colheita para que tivéssemos vinhos com maior frescor e mais características da fruta. Os vinhos brancos desta safra são mais complexos no aroma e mais frescos em boca.

**Manejo do vinhedo:** densidade de 5.000 plantas / hectare, condução em espaldeira baixa. Foi realizada a retirada de folhas duas vezes com o objetivo de aumentar a ventilação e assim manter as uvas saudáveis e ao mesmo tempo favorecer a maturação, que foi lenta e tardia em função do clima.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Sauvignon Blanc 100%

**Colheita:** colheita entre 06 e 07 de Abril nos dois vinhedos

**Técnicas de vinificação:** as uvas foram desengaçadas, sem que fossem moídas e logo passaram por maceração a frio entre 8 e 10°C, no interior da prensa pneumática durante 6 a 8 horas com o objetivo de obter maior intensidade de aromas e sabores contidos na casca. Após, o mosto foi prensado e decantado por 36 horas sob temperaturas entre 8 e 9°C. A fermentação foi realizada em tanques de aço inoxidável entre 12 e 18°C. Depois da fermentação alcoólica o vinho descansou por dois a três meses sobre suas borras finas e logo foi estabilizado com proteína e a frio, filtrado e engarrafado.

### Análise de Laboratório

Álcool:	13,5% vol
pH:	3,35
Acidez Total:	6,55 g/L
Açúcar Residual:	1,6 g/L
Acidez Volátil:	0,28 g/L

### Notas de Degustação:

Este vinho apresenta cor amarela pálida com nuances verdes. Ainda bastante jovem, seus aromas são complexos, com distintas marcas aromáticas entre as quais se destacam as frutas brancas, pomelo, abacaxi e sal marinho, devido à influência marítima. No paladar possui grande volume combinado com notas frutadas e salinas que o tornam perfeito para acompanhar comidas leves, principalmente frutos do mar.

**Potencial de guarda:** Beber agora ou guardar por mais 2 anos.