

Secreto de Viu Manent Cabernet Sauvignon - Safra 2015



VITICULTURA

Vinhedos: uvas de nosso vinhedo San Carlos de Cunaco, localizado no Valle de Colchagua.

Solo: de origem aluvial, textura arenosa e argilosa, com boa drenagem e fertilidade média. Solo profundo, muito poroso e que tem capacidade de administrar muito bem a entrega de água às plantas durante todo o ano.

Clima: a temporada 2014 - 2015 começou com intensas geadas que afetaram principalmente as regiões próximas da cordilheira e não as planícies intermediárias. Ainda que a brotação começou entre 01 e 02 semanas mais cedo, o crescimento dos brotes foi mais lento em função das baixas temperaturas que foram observadas até final de Novembro. Depois o clima foi de calor, com temperaturas bem altas nos meses seguintes, até o início de Abril, mas com grande diferença entre os dias e noites. Estas condições climáticas nos levaram a adiantar a colheita tanto de uvas brancas como de tintas, na busca de vinhos com mais frescor e caráter das frutas. Os tintos desta safra apresentam grande estrutura e muita cor, além de serem bastante frutados e com bastante frescor.

Manejo do vinhedo: a plantação tem densidade de 4.808 plantas por hectare, em sistema de condução espaldeira baixa e a brotação começa na primavera e começo do verão.

VINIFICAÇÃO

Varietade: 85% Cabernet Sauvignon e 15% de cepas "secretas".

Colheita: as uvas foram colhidas entre 27 de Março e 02 de Abril de 2015.

Técnicas de vinificação: as uvas foram selecionadas manualmente antes do desengace e levadas ao tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré fermentativa a frio (8°C) durante 03 dias para conseguir maior extração de aromas e cor. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas em temperatura de 26 a 28°C. Durante a fermentação, foram feitas 04 remontagens ao dia, de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e assim obter um vinho mais frutado e macio. Após este processo, parte da mescla passou por uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho.

Carvalho: aproximadamente 58% do vinho esteve durante 08 meses em barris de carvalho francês e o restante foi mantido em tanques de aço inoxidável e de concreto para conseguir melhores características da fruta e também melhor frescor.

ANÁLISE TÉCNICA

Análise de Laboratório

Álcool:	13,0 % vol
pH:	3,63
Acidez Total:	5,1 g/L
Açúcar Residual:	2,1 g/L
Acidez Volátil:	0,52 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Sua cor é vermelha-rubi com nuances violetas. Seus aromas são de muita fruta vermelha, cassis, ameixas, cerejas e também possui sutil nota herbácea. Em boca é um vinho com bastante frescor, de corpo médio, muito equilibrado e com final longo e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Pode ser guardado por 06 anos ou mais.