

 **VIU MANENT**
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secreto
de VIU MANENT



SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2015

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos de Cunaco. Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 15 años.

Suelo: De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso, de muy buen drenaje y posee una arcilla expandible que tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

Clima: La temporada 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Posteriormente el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos blancos son más complejos que intensos en nariz, con boca fresca y de gran volumen.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2.900 plantas/hectáreas, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despunte de brote en primavera y a comienzos del verano. Se hicieron leves deshojes con el objetivo de ventilar los racimos y mantener la uva protegida, maximizando su frescura y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Variedad: Viognier 85% y 15% de un "secreto".

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre 01 y el 10 de marzo del 2015.

Técnicas de vinificación: Prensado directo. Fermentación alcohólica con levaduras nativas. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable y duró aproximadamente 3 semanas con temperaturas entre 15 y 20°C. Posteriormente se mantuvo sobre sus borras finas por alrededor de 10 meses, tiempo en el cual se realizaron bastoneos periódicos para aumentar la sedosidad y volumen en boca. No tiene madera.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

Ph: 3,43

Acidez Total: 4,3 g/L

Azúcar Residual: 1 g/L

Acidez Volátil: 0,22 g /L

NOTA DE CATA

Color intenso de tonos dorados y matices verdes de gran brillo. En nariz se presentan aromas frescos con alta complejidad recordando notas tropicales y cítricas como peras maduras, kiwis, pomelo y lima. En boca es un vino complejo de equilibrada acidez natural conservando un elegante volumen, con un final largo, persistente y gran sedosidad.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber desde ahora o guardar hasta por 5 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viومانent.cl

Safrá 2015. Viña Viu Manent em 25/11/2017.