



# VIU MANENT

## CABERNET SAUVIGNON SINGLE VINEYARD 2004



### VITICULTURA

**Viñedo:** La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 15 años.

**Suelo:** Originado a partir de cenizas volcánicas finas, de baja fertilidad y con una tosca en superficie.

**Clima:** Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de Invierno. El Verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.334 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en Primavera y a comienzos del Verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Cabernet Sauvignon 85% y Malbec 15%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 8 y el 22 de Abril de 2004.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molido hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 28° a 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas.

El vino fue madurado en barricas de roble por 18 meses, siendo luego embotellado sin filtrar.

**Roble:** El 100% del vino estuvo por 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,7 %vol.

pH: 3,59

Acidez Total: 5,4 g/L

Azúcar Residual: 3,3 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

### COMENTARIOS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo rubí intenso y profundo. En nariz se evidencian aromas a higos, chocolate de leche y ciruelas cocidas. En boca este vino es sobresaliente y complejo, con sabores a fruta madura, complementada por notas a mazapán y menta, que dan un largo y elegante final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con carnes asadas y condimentadas, como avestruz, jabalí o cordero. También se combina bien con quesos suaves y sabrosos tales como Camembert o Brie. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.