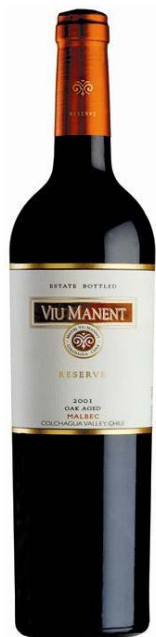




VIU MANENT

MALBEC RESERVA 2004



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Malbec tienen una edad promedio de 40 a 50 años.

Suelo: De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

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 4.464 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot dole. 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: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 18 y el 22 de Abril de 2004.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se sangró el 15% del mosto para aumentar la relación piel/jugo. Posteriormente se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas de entre 28° y 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios,

terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 3 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble por 14 meses, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

Roble: El 100% del vino estuvo por 14 meses en barricas de roble francés (85%) y americano (15%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

| | |
|------------------|------------|
| Alcohol: | 14,8 %vol. |
| pH: | 3,65 |
| Acidez Total: | 4,9 g/L |
| Azúcar Residual: | 2,7 g/L |
| Acidez Volátil: | 0,49 g/L |

NOTAS DE CATA

De color morado intenso y profundo. En nariz muestra aromas dulces a ciruelas, chocolate y café. En boca evidencia notas a moras y cuero, acompañadas de un agradable tabaco. Tiene una gran estructura, con un roble bien integrado y taninos elegantes que conducen a un largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con champiñones salvajes asados. También es delicioso con carnes salvajes como ganso, venado y jabalí, además de quesos cremosos como Roquefort. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.