



VIU MANENT

CARMÉNÈRE 2005



VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en el Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 16 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: Ambos viñedos tienen una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Se realizaron despuntes de brotes en Primavera y a comienzos del Verano, además de deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carménère 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a máquina y a mano entre el 13 y el 29 de Abril de 2005.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 28°C y 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Un 25% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: 25% de la mezcla fue madurada por 7 meses en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,6 %vol.
pH:	3,59
Acidez Total:	4,9 g/L
Azúcar Residual:	2,6 g/L
Acidez Volátil:	0,40 g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro, este vino muestra un típico Carménère, con aromas a especias, cerezas maduras y café mocka. En boca evidencia notas a moras silvestres, cassis, té negro y hierbas aromáticas, que se combinan maravillosamente con taninos suaves y elegantes que llevan a un largo y persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 2 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con carnes rojas, pimentones rellenos, berenjenas asadas y una selección de quesos maduros. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.