



VIU MANENT

CHARDONNAY RESERVA 2005



VITICULTURA

Viñedo: Proviene de dos diferentes productores del Valle de Casablanca. Los cuarteles de Chardonnay tienen una edad promedio de 12 a 14 años.

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

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 450 mm, concentradas en los meses de Invierno. El Verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son moderadas, con presencia de neblinas matinales y brisas marinas provenientes del Océano Pacífico.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.500 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. 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: Chardonnay 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 26 de Marzo y el 5 de Abril de 2005.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y molida hacia un estanque a través de un chiller para enfriarla. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) por 12 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. El jugo fue escurrido y decantado en frío durante 3 días. Luego fue trasegado por gravedad a barricas de roble francés (35% nuevas y 65%

usadas), donde fue inoculado con diferentes levaduras seleccionadas. La fermentación duró 4 semanas con temperaturas de 20 a 22°C. Luego el vino fue mantenido sobre sus lías finas, haciéndose un "battonage" semanal, hasta completar un total de 7 meses en barricas de roble.

Roble: 100% del vino fue madurado por 7 meses en barricas de roble francés (35% nuevo y 65% de segundo y tercer uso).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,2 %vol.

pH: 3,26

Acidez Total: 6,0 g/L

Azúcar Residual: 3,6 g/L

Acidez Volátil: 0,38 g/L

NOTAS DE CATA

En nariz muestra ricos aromas, donde dominan manzanas rojas, duraznos y piñas. En boca evidencia notas a peras y miel, combinadas con un toque de hierbas como comino y jengibre, que conducen a un final fresco y cítrico, acompañado por un roble suave, elegante y especiado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 2 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con pastas frescas, un cremoso risotto de champiñones, vegetales asados o pollo con una salsa de pesto.