



VIU MANENT®

SEMILLON LATE HARVEST 2005



VITICULTURA

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

Suelo: Plano, profundo, de textura franco arcillosa 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 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despunte de brotes en Primavera y a comienzos del Verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Semillon 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente, con 36,9°Brix, el 14 de Mayo de 2005.

Técnicas de vinificación: La uva fue prensada y el mosto se decantó por 48 horas previo a la fermentación, con levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable y barricas de roble. Luego de la fermentación el vino permaneció por 7 meses en barricas de roble, antes de ser estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

Roble: 7 meses en barricas de roble francés (de segundo y tercer uso).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	11,7 %vol.
pH:	3,37
Acidez Total:	6,3 g/L
Azúcar Residual:	164 g/L
Acidez Volátil:	0,83 g/L

NOTAS DE CATA

De color dorado brillante, este seductivo vino revela una nariz compleja con aromas a piña, papaya y manzanas confitadas. En boca evidencia notas a durazno, miel y nueces, que se combinan bien con una fresca acidez, lo que le otorga una estructura y longitud excelentes.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 5 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Ideal como aperitivo junto a fois gras, quesos blancos maduros (como brie o camembert), ensaladas de frutas y sorbetes.