



# VIU MANENT®

## VIIGNIER SECRETO 2005



### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos, Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 8 años.

**Suelo:** Plano, profundo, textura franco arcillosa, de 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 2.899 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despunte de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se hicieron leves deshojes con el objetivo de mantener la uva protegida, manteniendo al máximo su frescura y acidez natural.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Viognier 85% y otras variedades 15%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente el 22 de Marzo de 2005.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue molida y prensada. El mosto fue enfriado y decantado durante 4 días para separar las borras sólidas. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (11° a 14°C) en estanques de acero inoxidable. Después

de la fermentación alcohólica el vino fue mantenido por 3 meses junto a sus lías, luego fue mezclado, estabilizado al frío y la proteína, filtrado y embotellado.

**Roble:** No

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 14,2 %vol.

**pH:** 3,32

**Acidez Total:** 5,2 g/L

**Azúcar Residual:** 3,8 g/L

**Acidez Volátil:** 0,52 g/L

### COMENTARIOS DE DEGUSTACIÓN

En nariz tiene marcadas notas a chirimoya madura y pera. En boca evidencia papayas confitadas y pie de limón. Brillante, vigoroso, su acidez otorga una excelente estructura y duración.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con pollo acompañado de una rica salsa, pato, jabalí o quesos suaves. Temperatura recomendada al servir: 11° a 13°C.