



VIU MANENT.

MALBEC 2006



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos y El Olivar, ubicados en el Valle de Colchagua. Estos cuarteles de Malbec tienen una edad promedio de 9 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 3.623 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: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano y a máquina, entre el 19 y el 25 de Abril de 2006.

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 5 meses en barricas de roble americano de segundo y tercer uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,5 %vol.
pH:	3,52
Acidez Total:	5,2 g/L
Azúcar Residual:	2,8 g/L
Acidez Volátil:	0,34 g/L

NOTAS DE CATA

De color violeta intenso, con aromas a arándano, frambuesa y tierra húmeda. En boca evidencia notas a mora silvestre, arándano y zarzamora, combinadas con un dulce chocolate y café mocka. Una fresca acidez y suaves taninos llevan a un largo y elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 2 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Recomendado para acompañar carnes rojas y blancas, y quesos maduros. Temperatura recomendada al servir. 17 a 18°C.