



VIU MANENT

SAUVIGNON BLANC 2006



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Sauvignon blanc tienen una edad promedio de 13 a 15 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 cordón apitonado. 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: Sauvignon Blanc 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a máquina entre el 22 de Febrero y el 3 de Marzo de 2006. Toda la cosecha fue realizada de noche con el objetivo de mantener temperaturas bajas y evitar problemas de oxidación.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8° a 10°C) por 24 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. El jugo fue escurrido, decantado en frío durante 3 días, y fermentado en estanques de acero inoxidable, a bajas temperaturas (10° a 14°C) por levaduras seleccionadas. Luego el vino fue mantenido sobre sus lías finas por 6 semanas, antes de ser mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y cuidadosamente embotellado.

Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	13,0	%vol.
pH:	3,21	
Acidez Total:	6,7	g/L
Azúcar Residual:	2,2	g/L
Acidez Volátil:	0,21	g/L

NOTAS DE CATA

En nariz dominan intensas notas a pera y lychee. En boca se evidencian sabores a durazno blanco y nectarin. Brillante, vigoroso, su acidez otorga una excelente estructura y duración.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Ideal como aperitivo o disfrutándolo con mariscos, ensaladas o sushi. Temperatura recomendada al servir: 11 a 13°C.