



VIU MANENT

CARMÉNÈRE RESERVA 2006



VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 16 años.

Suelo: Originado a partir de cenizas volcánicas finas, de baja fertilidad y con una tosca en superficie.

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 3.344 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: Carménère 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 28 de Abril y el 3 de Mayo de 2006.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y molida. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 28° y 30° C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 2 remontajes diarios. Luego de 10 días de maceración se hizo el descube, realizándose una fermentación maloláctica natural. El vino

fue madurado en barricas de roble, y luego tratado delicadamente con claras de huevo y embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 11 meses en barricas de roble francés (80%) y roble americano (20%)

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,6	%vol.
pH:	3,73	
Acidez Total:	4,9 g/L	
Azúcar Residual:	2,4 g/L	
Acidez Volátil:	0,44 g/L	

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo, este vino evidencia en nariz aromas a cerezas, ciruelas y hierbas dulces. En boca tiene ricas notas a café mocka, chocolate, dátiles y cuero, que se combinan perfectamente con taninos voluptuosos, que conducen a un largo y balanceado final

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con un filete de cerdo con papas al romero o con unos ñoquis de queso de cabra acompañados de una ensalada tibia de espinaca.

Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.