



VIU MANENT

VIU 1 2006 – SEXTA EDICION



VITICULTURA

Viñedo: El componente de Malbec de esta mezcla se obtuvo del cuartel N°4 de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Este cuartel de Malbec tiene una edad promedio de 70 años con una densidad de plantación de 4.464 plantas/há.

Suelo: Plano, profundo, de textura franco arcillosa y fertilidad media.

Clima: Precipitaciones promedio de 600 mm y 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: 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 94% y Cabernet Sauvignon 6%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente el 3 de Mayo de 2006.

Técnicas de vinificación: Se hizo una selección de racimos durante la cosecha. En la Bodega, se realizó una segunda selección de racimos, descartando todas las bayas de madurez irregular. La uva fue despalillada, haciéndose una tercera selección de bayas, eliminando pedazos de escobajo. Entonces las uvas fueron molidas hacia un estanque, donde se realizó un "sangrado" del 15% del jugo, para aumentar la relación entre la piel y el jugo. Posteriormente se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° - 12°C) durante 6 días. Luego, se aumentó la T° y se inoculó con levaduras seleccionadas. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 2 remontajes diarios, y las T° llegaron a peaks de entre 28° y 30°C. Luego de 27 días de maceración total, se procedió al descube hacia barricas de roble, donde ocurrió la fermentación maloláctica natural. El vino fue madurado en barricas de roble por 20 meses, y luego delicadamente embotellado.

Roble: El vino fue madurado por 20 meses en barricas nuevas de roble francés (98%) y roble americano (2%).

EMBOTELLADO

El 25 de marzo de 2008 se embotellaron 11.333 botellas en formato de 750 ml.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	15,0	%vol.
pH:	3,44	
Acidez Total:	5,80	g/L
Azúcar Residual:	2,90	g/L
Acidez Volátil:	0,51	g/L

NOTAS DE CATA De intenso color violeta, presenta una apariencia casi opaca en la copa. En nariz se evidencian seductores aromas a grosellas negras y ciruelas combinadas con café moka y un toque de especias dulces. En boca resaltan sabores a chocolate y arándanos, que configuran un perfil delicioso y placentero, complementado con una gran amplitud de notas a cerezas maduras, cuero y trufa. Sus voluptuosos taninos se combinan perfectamente con una acidez fresca, y abundantes notas minerales que conducen a un elegante y persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora o guardar hasta el 2023.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Disfrutar un con cordero y berenjenas asadas. También delicioso con un estofado de jabalí y verduras salteadas. Temperatura recomendada para servir: 17 a 18°C.