



# VIU MANENT

## CABERNET SAUVIGNON 2007



### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 50 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 6.250 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:** Cabernet Sauvignon 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a máquina entre el 26 y 30 de Abril de 2007.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despallada 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 realizó 1 remontaje diario, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Un 30% 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:** 30% de la mezcla fue madurada por 5 meses en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,20	%vol.
pH:	3,70	
Acidez Total:	4,90	g/L
Azúcar Residual:	2,70	g/L
Acidez Volátil:	0,43	g/L

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo, con aromas a cassis, frutos rojos maduros y especias. En boca evidencia notas complejas a frambuesa, ciruela y café mocka, complementadas por taninos firmes pero suaves, que dan como resultado un persistente y elegante.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 3 años.

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Acompañar con un lomo sellado con pimienta y cous cous. También es delicioso con una lasagna de berenjenas. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.