



VIU MANENT

MERLOT 2007



VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 7 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: Merlot 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 9 y 10 de Abril de 2007.

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 3 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,5	% vol.
pH:	3,42	
Acidez Total:	4,8	g/L
Azúcar Residual:	2,2	g/L
Acidez Volátil:	0,39	g/L

NOTAS DE CATA De color violáceo profundo y brillante, con aromas a zarzamora y cereza madura. En boca evidencia notas a ciruela, chocolate y especias, combinadas con una fresca acidez y suaves taninos que llevan a un largo y elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora o guardar hasta por 2 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Acompañar con un carpaccio de ternera, rúcula y queso parmesano. También es delicioso con ravioles de carne con salsa de ciruelas. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.