



VIU MANENT

CHARDONNAY RESERVA 2007



VITICULTURA

Viñedo: Proviene del Valle de Casablanca. Estos cuarteles de Chardonnay tienen una edad promedio de 14 a 16 años.

Suelo: De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 450 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son moderadas, con presencia de neblinas matinales y brisas marinas provenientes del Océano Pacífico.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.500 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despupes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 17 y el 18 de Abril de 2007.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque a través de un chiller para enfriarla. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) por 12 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. El jugo fue escurrido y decantado en frío durante 2 días. Luego fue trasegado por gravedad a barricas de roble francés (33% nuevas, 33% de segundo y 33% de tercer uso), donde fue inoculado con diferentes levaduras seleccionadas. La fermentación duró 4 semanas con temperaturas máximas de 20 - 22°C. Luego el vino fue mantenido sobre sus lías finas, haciéndose un "battonage" semanal, hasta completar un total de 7 meses en barricas de roble.

Roble: 100% del vino fue madurado por 7 meses en barricas de roble francés (33% nuevo y 67% de segundo y tercer uso).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,7 %vol.
pH:	3,12
Acidez Total:	6,6 g/L
Azúcar Residual:	3,0 g/L
Acidez Volátil:	0,52 g/L

NOTAS DE CATA

En nariz dominan complejos aromas a durazno, mango y nueces tostadas. En boca evidencia notas minerales y frutales como pera y pomelo, combinadas con un toque de miel y hierbas, que conducen a un final fresco y cítrico, acompañado por un roble suave, elegante y especiado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 2 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Delicioso para acompañar mariscos, salmón, aves, ensaladas y pasta fresca.