



VIU MANENT®

SEMILLÓN NOBLE 2007 *BOTRYTIS SELECTION*



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 50 años.

Suelo: Plano, profundo, de textura franco arcillosa 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 2.900 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: Semillón 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente, con 37° Brix y más de un 90% de pudrición noble (*Botrytis cinerea*), entre el 11 y 12 de Junio de 2007.

Técnicas de vinificación: La uva fue prensada y el mosto se decantó por 48 horas previo a la fermentación, con levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable y barricas de roble. Luego de la fermentación el vino permaneció por 7 meses en barricas de roble, antes de ser estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

Roble: 7 meses en barricas de roble francés (de segundo y tercer uso).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	11,60	%vol.
pH:	3,16	
Acidez Total:	6,60	g/L
Azúcar Residual:	171,00	g/L
Acidez Volátil:	0,85	g/L

NOTAS DE CATA

De color dorado brillante. El vino presenta una seductiva nariz con aromas a limón, jengibre y papayas confitadas, que llevan a una boca untuosa, con sabores a miel, durazno y nueces tostadas, que se combinan bien con una fresca acidez, lo que le otorga una excelente estructura y un final persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 10 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con quesos fuertes como roquefort o con un *fois gras*. También es delicioso acompañando postres como peras asadas con nueces. Temperatura recomendada al servir: 11 a 13°C.