



# VIU MANENT.

## MALBEC 2008



### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos, ubicado en el Valle de Colchagua. Estos cuarteles de tienen una edad promedio de 12 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 4.167 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:** Malbec 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano y a máquina, entre el 17 y el 28 de Abril de 2008.

**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. Una parte del vino fue madurado en barricas de roble. 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 y americano de segundo y tercer uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	13,7	%vol.
pH:	3,66	
Acidez Total:	4,8	g/L
Azúcar Residual:	3,7	g/L
Acidez Volátil:	0,45	g/L

**NOTAS DE CATA** De color violeta intenso, con aromas a arándano, frambuesa y especias. En boca evidencia notas a mora silvestre, ciruela y zarzamora, combinadas con un suave chocolate y café mocka. Una fresca acidez y suaves taninos llevan a un largo y elegante final.

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

**NUUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA** Acompañar con unos riñones al jerez. También es delicioso con una quiche de perros y tomates. Temperatura recomendada al servir. 17 a 18°C.