



VIU MANENT®

SAUVIGNON BLANC 2008



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 15 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 3.600 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuentes de brotes en primavera y a comienzos del Verano. A mediados de Enero, se removieron manualmente hojas del interior de la canopia, con el fin de aumentar la ventilación de la fruta y mantener la proyección de la sombra sobre ésta.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a máquina entre el 25 de Febrero y el 4 Marzo de 2008. Toda la cosecha fue realizada de noche con el objetivo de mantener temperaturas bajas y evitar problemas de oxidación.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de maceración en donde se mantuvo por 24 horas a 6°C (maceración prefermentativa en frío), con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. Luego, el jugo fue escurrido y estabilizado en frío durante 2 días, y fermentado en estanques de acero inoxidable, a bajas temperaturas (9° a 12°C) con levaduras seleccionadas. El vino fue mantenido sobre sus lías por un mes antes de ser mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y cuidadosamente embotellado.

Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	12,8	%vol.
pH:	3,14	
Acidez Total:	6,20	g/L
Azúcar Residual:	1,50	g/L
Acidez Volátil:	0,35	g/L

NOTAS DE CATA De color verde-amarillo brillante y límpido. En nariz dominan intensas notas a cítricas y florales. En boca se evidencian sabores a durazno, piña y manzana verde. Brillante, vigoroso, su acidez otorga una excelente estructura y duración.

POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Disfrutar con un cebiche de corvina o una ensalada de rúcula, berros y tomate con queso de cabra. También es delicioso con un congrio al vapor con salsa de espárragos. Temperatura recomendada al servir: 11 a 13°C.