



# VIU MANENT®

## SEMILLÓN NOBLE 2008 *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. 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:** Semillón 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente, con 38°Brix y más de un 90% de pudrición noble (*Botrytis cinerea*), entre el 15 y 16 de Mayo de 2008.

**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 5 meses en barricas de roble, antes de ser estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

**Roble:** 5 meses en barricas de roble francés (de segundo y tercer uso).

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

|                  |      |       |
|------------------|------|-------|
| Alcohol:         | 11,8 | %vol. |
| pH:              | 3,25 |       |
| Acidez Total:    | 6,1  | g/L   |
| Azúcar Residual: | 173  | g/L   |
| Acidez Volátil:  | 0,76 | 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.