

## Viu Manent invita a celebrar el mes del Malbec

LinkedIn 1 Me gusta 0 Twitter 3 +1 0 Compartir 4



29 ABR SANTIAGO CHILE



### INFORMACIÓN CLAVE

Miércoles, 29 Abril, 2015

20:00

Restaurant Catae del Renaissance Santiago Hotel

Av. Kennedy 4700, Vitacura

[» ver mapa](#)

*En armonía con preparaciones del chef Mariano Bambaci, los asistentes disfrutarán 8 Malbec, que van desde un premiado ícono, un rosé y un fortificado.*

El Malbec es una variedad de taninos amables, que cada día tiene más adeptos en Chile por su versatilidad, exquisitos aromas que evocan frutos del bosque, taninos suaves y redondos.

Cepa ícono de otros países, se dice que Chile fue históricamente el lugar en Sudamérica donde llegaron las primeras plantaciones.

Una de las viñas pionera en su producción en la Industria Vinícola es Viu Manent, empresa familiar que a principios de la década de los '90 se convierte en la primera bodega chilena en producir y etiquetar un vino 100% Malbec. Actualmente, es dueña del más amplio portafolio de propuestas en base a esta variedad y cuenta con parras centenarias en su viñedo en Colchagua.

Es por esto que Viu Manent celebrará el mes de esta variedad con su icónica "Noche del Malbec". El encuentro se realizará el próximo 29 de abril, a las 20 hrs, en el Restaurant Catae del Renaissance Santiago Hotel.

En armonía con preparaciones del chef Mariano Bambaci, los asistentes disfrutarán 8 Malbec, que van desde un premiado ícono, un rosé y un fortificado.

Para complementar la velada existirá una programación con interesantes catas temáticas.

Adicionalmente, se realizarán otras dos Noches del Malbec fuera de Santiago: el 16 de abril en el Restaurant Rayuela, ubicado en su bodega en Colchagua (Reserva a 56 2 28403180) y 30 de abril en el Sheraton Miramar (reservas.miramar@sheraton.com y/o al teléfono 56 32 2388600).

LinkedIn 1 Me gusta 0 Twitter 3 +1 0 Compartir 4