



# VIU MANENT

## CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2003



### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 40 a 50 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 6.250 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en Primavera y a comienzos del Verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Cabernet Sauvignon 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 7 y el 23 de Abril de 2003.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. 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 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble por 16 meses, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

**Roble:** El 100% del vino estuvo por 16 meses en barricas de roble francés.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 13,9 %vol.

**pH:** 3,69

**Acidez Total:** 5,2 g/L

**Azúcar Residual:** 2,9 g/L

**Acidez Volátil:** 0,67 g/L

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo. En nariz muestra aromas a frutos maduros, como higos y moras. En boca evidencia ciruelas y chocolate amargo, complementado con notas dominantes de café expresso. Tiene una gran estructura, con un roble bien integrado y taninos elegantes que conducen a un largo final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con carnes rojas asadas, ciervo y pato. También es delicioso acompañado por estofados especiados de cordero y conejo, además de quesos maduros y cremosos como Brie o Camembert. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.