



VIU MANENT

SEMILLÓN LATE HARVEST 2003



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Semillón tienen una edad promedio de 30 a 40 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 2.899 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 33,5°Brix, el 16 de Junio de 2003.

Técnicas de vinificación: La uva fue molida y se sometió a una maceración prefermentativa en frío (8° a 10°C) por 2 horas, para lograr una mayor extracción de aromas y sabores contenidos en la piel; luego fue escurrido, prensado y decantado. El mosto fue fermentado por levaduras seleccionadas a bajas temperaturas (11° a 14°C) en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación fue estabilizado al frío y la proteína, filtrado y embotellado lo más pronto posible con el fin de retener al máximo su frescura y expresión.

Roble: 3 meses en barricas de roble francés (de segundo y tercer uso).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,4 %vol.

pH: 3,30

Acidez Total: 6,4 g/L

Azúcar Residual: 108 g/L

Acidez Volátil: 0,41 g/L

NOTAS DE CATA

Un vino de postre hecho con un estilo clásico del "nuevo mundo", en donde lo principal es la fruta. De color dorado pálido, este seductivo vino revela notas complejas a piñas, almendras y manzanas, encima de sabores a caramelo y miel. Su acidez le otorga una excelente estructura y longitud que conducen a un final mineral y elegante.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Ideal como aperitivo o disfrutar con paté fois gras, quesos o ensaladas de fruta y sorbets.