



VIU MANENT®

CABERNET SAUVIGNON SINGLE VINEYARD 2003



VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 12 a 14 años.

Suelo: Originado a partir de cenizas volcánicas finas, de baja fertilidad y con una tosca en superficie.

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 3.334 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

Variedad: Cabernet Sauvignon 85% y Malbec 15%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 25 de Abril y el 10 de Mayo de 2003.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 28° a 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 18 meses, siendo luego embotellado sin filtrar.

Roble: El 100% del vino estuvo por 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,4 %vol.
pH:	3,66
Acidez Total:	5,4 g/L
Azúcar Residual:	2,8 g/L
Acidez Volátil:	0,58 g/L

COMENTARIOS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo rubí intenso y profundo. En nariz se evidencian aromas a higos, chocolate de leche y ciruelas cocidas. En boca este vino es sobresaliente y complejo, con sabores a fruta madura, complementada por notas a mazapán y menta, que dan un largo y elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Sensacional cuando se acompaña con un filete de ciervo salvaje a punto. También se combina bien con jabalí, chorizo italiano y quesos suaves y sabrosos como un Camembert maduro. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.