



VIU MANENT

MALBEC SINGLE VINEYARD 2003



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Malbec tienen una edad promedio de 50 a 60 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 4.464 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: Malbec 85% y Cabernet Sauvignon 15%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 16 y el 18 de Abril de 2003.

Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de uva en el viñedo, y luego se hizo una doble selección de racimos y bayas que fueron molidas hacia un estanque. Se sangró el 15% del mosto para aumentar la relación piel/jugo. Posteriormente se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 6 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 30° a 32°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 (90%) y roble americano (10%)

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,1 %vol.

pH: 3,54

Acidez Total: 6,0 g/L

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,78 g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro e intenso, se ve casi negro en la copa. En nariz evidencia aromas intensos a moras, ciruelas e higos. En boca está lleno de notas exóticas y salvajes como tierra húmeda, chocolate amargo y café mocka, acompañado de taninos dulces, redondos y voluptuosos, que otorgan un final duradero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Buen acompañamiento con champiñones salvajes y berenjenas fritas, cordero asado con salsa de pesto, y quesos cremosos como Roquefort. También es delicioso con un sabroso pastel de chocolate. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.