



VIU MANENT

CARMÉNÈRE RESERVA 2004



VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 15 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 3.344 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: Carménère 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 18 al 23 de Abril de 2004.

Técnicas de vinificación: La uva fue 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 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. El vino fue madurado en barricas de roble por 14 meses, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

Roble: El 100% del vino estuvo por 14 meses en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,9 %vol.
pH:	3,64
Acidez Total:	4,9 g/L
Azúcar Residual:	3,3 g/L
Acidez Volátil:	0,54 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo, este vino evidencia en nariz aromas a cerezas, ciruelas y hierbas dulces. En boca tiene ricas notas a café mocka, chocolate de leche, dátiles y cuero, que se combinan perfectamente con taninos redondos y balanceados.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con carnes asadas y condimentadas, como pato, venado y cordero. También es un acompañamiento ideal de pastas de espinacas con salsas de tomates y quesos como Roquefort. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.