



# VIU MANENT

## VIU 1 2004 – Cuarta Edición



### VITICULTURA

**Viñedo:** Cuartel N°4 de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Este cuartel de Malbec tiene una edad promedio de 60 a 80 años, y está plantado a una densidad de 4.464 plantas/hectárea.

**Suelo:** Plano, profundo, de textura franco arcillosa y fertilidad media.

**Clima:** Precipitaciones 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:** 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

**Varietal:** Malbec 98% y Cabernet Sauvignon 2%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 29 y el 30 de Marzo de 2004.

**Técnicas de vinificación:** Se hizo una selección de racimos durante la cosecha. En la Bodega, se realizó una segunda selección de racimos, descartando todas las bayas con una madurez irregular. La uva fue despalillada, haciéndose una tercera selección de bayas, eliminando pedazos de escobajo. Entonces las uvas fueron molidas hacia un estanque, donde se realizó un "sangrado" del 15% del jugo, para aumentar la relación entre la piel y el jugo. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 28° y 30°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 2 remontajes diarios. Luego de 27 días de maceración se hizo el descube hacia barricas de roble, realizándose una fermentación maloláctica natural. El vino fue madurado en barricas de roble por 20 meses, y luego tratado delicadamente con claras de huevo y embotellado con una mínima filtración.

**Roble:** El vino fue madurado por 20 meses en barricas nuevas de roble francés (95%) y roble americano (5%)

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,7	%vol.
pH:	3,56	
Acidez Total:	5,7	g/L
Azúcar Residual:	2,3	g/L
Acidez Volátil:	0,70	g/L

### NOTAS DE CATA

De intenso color violeta, presenta una apariencia oscura en la copa. En nariz se evidencian seductores aromas a grosellas negras y ciruelas combinadas con café mocka y un toque de especias dulces. En boca resaltan sabores a chocolate y arándanos, que configuran un perfil delicioso y placentero, complementado con una gran amplitud de notas a cerezas maduras, cuero y trufa. Sus voluptuosos taninos se combinan perfectamente con una acidez balanceada, y abundantes notas minerales, que conducen a un elegante y persistente final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2013

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con chuletas de cordero a la menta o filete con salsa de champignones Portobello. También es delicioso con quesos mauros como Roquefort y Gorgonzola. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.