



# VIU MANENT

## MERLOT 2005



### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Merlot tienen una edad promedio de 5 años.

**Suelo:** De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje 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 3.623 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:** Merlot 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 24 y el 31 de Marzo de 2005.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. 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 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Un 30% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

**Roble:** 30% de la mezcla fue madurada por 7 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,3 %vol.
pH:	3,56
Acidez Total:	5,1 g/L
Azúcar Residual:	2,5 g/L
Acidez Volátil:	0,31 g/L

### NOTAS DE CATA

De color violáceo profundo. Este vino muestra un típico Merlot, con aromas a zarzamora, ron y cerezas maduras. En boca evidencia notas a ciruelas, chocolate y hierbas aromáticas, combinadas con una fresca acidez y suaves taninos que llevan a un largo y elegante final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 2 años.

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Es un vino perfecto para acompañar carnes asadas. Disfrutar con carnes rojas, pimentones rojos asados, lasagna y otras pastas con salsas a base de tomates. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.