



VIU MANENT

CARMÉNERE RESERVA 2005



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 22 al 30 de Abril de 2005.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida. 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 10 días de maceración se hizo el descube, realizándose una fermentación maloláctica natural. El vino

fue madurado en barricas de roble, y luego tratado delicadamente con claras de huevo y embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 14 meses en barricas de roble francés (90%) y roble americano (10%)

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,6	%vol.
pH:	3,52	
Acidez Total:	5,2	g/L
Azúcar Residual:	3,7	g/L
Acidez Volátil:	0,58	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, dátiles y cuero, que se combinan perfectamente con taninos voluptuosos, que conducen a un largo y balanceado final

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

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