



VIU MANENT®

CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2005



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 40 a 50 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 6.250 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: Cabernet Sauvignon 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 14 y el 26 de Abril de 2005.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 5 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 que fue terminada en barricas. 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:	14,1 %vol.
pH:	3,56
Acidez Total:	5,0 g/L
Azúcar Residual:	3,3 g/L
Acidez Volátil:	0,41 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo. En nariz muestra aromas a frutos maduros, como higos y moras. En boca evidencia ciruelas y chocolate amargo, complementado con notas dominantes de café expreso. Tiene una gran estructura, con un roble bien integrado y taninos elegantes que conducen a un largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con carnes rojas asadas, ciervo y pato. También es delicioso acompañado por estofados especiados de cordero y conejo, además de quesos maduros y cremosos como Brie o Camembert. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.