



VIU MANENT®

MALBEC SINGLE VINEYARD 2005



VITICULTURA

Viñedo: Cuarteles N°4 y N°5 de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles de Malbec tienen una edad promedio de 60 a 80 años.

Suelo: Plano, profundo, de textura franco arcillosa 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 4.464 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: Malbec 85% y Cabernet Sauvignon 15%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 12 y el 21 de Abril de 2005.

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 14 meses, y luego tratado delicadamente con claras de huevo y embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 14 meses en barricas nuevas de roble francés (93%) y roble americano (7%)

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,6	%vol
pH:	3,43	
Acidez Total:	5,5	g/L
Azúcar Residual:	2,7	g/L
Acidez Volátil:	0,55	g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro e intenso, se ve casi negro en la copa. En nariz evidencia aromas intensos a moras, ciruelas, higos y alquitrán. En boca está lleno de notas exóticas y salvajes como tierra húmeda, chocolate amargo y café mocka, acompañado de taninos dulces, redondos y voluptuosos, que otorgan un final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Excelente acompañamiento con chuletas de cordero a la menta, champiñones Portobello, berenjenas fritas, o quesos maduros como Roquefort. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.