



VIU MANENT

MALBEC RESERVA 2005



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Malbec 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 4.464 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot dole. 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 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 23 de Marzo y el 18 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 (80%) y roble americano (20%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,2	%vol.
pH:	3,47	
Acidez Total:	5,2	g/L
Azúcar Residual:	2,4	g/L
Acidez Volátil:	0,45	g/L

NOTAS DE CATA

De color morado intenso y profundo. En nariz muestra aromas dulces a pasas, ciruelas, chocolate y café mocka. En boca evidencia notas a moras, cuero y alquitrán, acompañadas de taninos elegantes y voluptuosos, que conducen a un largo y generoso final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con chuletas de cordero asadas, un guiso de osobuco, o carne de venado acompañada de champiñones Portobello asados. También es delicioso con quesos maduros como Roquefort. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.