



# VIU MANENT

## CARMÉNÈRE 2006



### VITICULTURA

**Viñedo:** La Capilla, ubicado en el Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 17 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 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 máquina y a mano entre el 28 de Abril y el 3 de Mayo de 2006.

**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 25% 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:** 25% de la mezcla fue madurada por 5 meses en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,2 %vol.
pH:	3,65
Acidez Total:	4,7 g/L
Azúcar Residual:	2,9 g/L
Acidez Volátil:	0,36 g/L

### NOTAS DE CATA

De color morado oscuro, con aromas a especias, cerezas maduras y café mocka. En boca evidencia notas a moras silvestres, cassis y pimienta negra, que se combinan maravillosamente con taninos suaves y elegantes que llevan a un largo y persistente final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 2 años.

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Ideal para acompañar carnes rojas, pastas y quesos. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.