



# VIU MANENT

## CHARDONNAY 2006



### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Chardonnay tienen una edad promedio de 13 a 15 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 3.333 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:** Chardonnay 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a máquina entre el 14 y el 26 de Marzo de 2006, después de unos fríos meses de Febrero y Marzo, que contribuyó a mantener en la uva, aromas y sabores frescos, de características cítricas. Toda la cosecha fue realizada de noche con el objetivo de mantener temperaturas

bajas y evitar problemas de oxidación.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) por 12 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. El jugo fue escurrido y decantado en frío durante 3 días. El 80% de mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable, a bajas temperaturas (11° a 14°C) por levaduras seleccionadas. El otro 20% del mosto fue fermentado en barricas de roble, a temperaturas de 20° a 22°C. Luego el vino fue mantenido sobre sus lías finas por 4 meses, antes de ser mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y cuidadosamente embotellado.

**Roble:** 20% del vino fue madurado por 4 meses en barricas de roble (55% americano y 45% francés), realizándose un "batonage" mensual.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,2	%vol
pH:	3,12	
Acidez Total:	5,7	g/L
Azúcar Residual:	3,5	g/L
Acidez Volátil:	0,26	g/L

### NOTAS DE CATA

Este elegante vino evidencia aromas intensos de higo, pera, melón y durazno, acompañados por suaves notas de roble. En boca se presenta lleno, fresco, con una buena acidez, que conduce a un largo y cremoso final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con carnes blancas, mariscos y quesos suaves. Temperatura recomendada al servir: 11 a 13°C.