



VIU MANENT®

SEMILLON LATE HARVEST 2006



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles de Semillón tienen una edad promedio de 40 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 2.900 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: Semillon 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente, con 36°Brix, entre el 30 y 31 de Mayo de 2006.

Técnicas de vinificación: La uva fue prensada y el mosto se decantó por 48 horas previo a la fermentación, con levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable y barricas de roble. Luego de la fermentación el vino permaneció por 7 meses en barricas de roble, antes de ser estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y embotellado.

Roble: 7 meses en barricas de roble francés (de segundo y tercer uso).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 11,5 %vol.

pH: 3,10

Acidez Total: 6,7 g/L

Azúcar Residual: 159 g/L

Acidez Volátil: 0,74 g/L

NOTAS DE CATA

De color dorado brillante, este seductivo vino revela una nariz compleja con aromas a piña, mango y papayas confitadas. En boca evidencia notas a durazno, miel y nueces tostadas, que se combinan bien con una fresca acidez, lo que le otorga una estructura y longitud excelentes.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 5 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Delicioso para acompañar quesos fuertes como roquefort y postres como mousse de chocolate.