



VIU MANENT

VIOGNIER SECRETO 2006



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 8 años.

Suelo: Plano, profundo, textura franco arcillosa, de 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 2.899 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se hicieron leves deshojes con el objetivo de mantener la uva protegida, manteniendo al máximo su frescura y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Variedad: Viognier 85% y otras variedades 15%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente el 5 de Abril de 2006.

Técnicas de vinificación: La uva fue molida y prensada. El mosto fue enfriado y decantado durante 5 días para separar las borras sólidas. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (11° a 14°C) en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación alcohólica el vino fue mantenido por 3 meses junto a sus lías, luego fue mezclado, estabilizado al frío y la proteína, filtrado y embotellado.

Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,4	%vol
pH:	3,15	
Acidez Total:	5,8	g/L
Azúcar Residual:	2,1	g/L
Acidez Volátil:	0,46	g/L

COMENTARIOS DE DEGUSTACIÓN

En la nariz este vino exhibe aromas marcados de nectarin, membrillo, y de pera. Esto es seguido en la boca por notas a nueces, piña y durazno. Brillante, vigoroso, su acidez otorga una excelente estructura y duración.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar como aperitivo o acompañado de un cebiche de camarones o un exótico plato especiado de la cocina asiática. También es delicioso con quesos suaves. Temperatura recomendada al servir: 11° a 12°C.