



VIU MANENT®

MALBEC SINGLE VINEYARD 2006



VITICULTURA

Viñedo: El componente de malbec de este vino se obtuvo de los cuarteles N°4 y N°5 de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles de Malbec tienen una edad promedio de 60 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 4.500 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

Varietal: Malbec 93% y Cabernet Sauvignon 7%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 24 de Abril y 8 de Mayo de 2006.

Técnicas de vinificación: Se hizo una selección de racimos durante la cosecha. En la Bodega, se realizó una segunda selección de racimos, descartando todas las bayas con una madurez irregular. La uva fue despalillada, haciéndose una tercera selección de bayas, eliminando pedazos de escobajo. Entonces las uvas fueron molidas hacia un estanque, donde se realizó un "sangrado" del 20% del jugo, para aumentar la relación entre la piel y el jugo. 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 27 días de maceración se hizo el descube hacia barricas de roble, realizándose una fermentación maloláctica natural. El vino fue madurado en barricas de roble por 12 meses, y luego tratado delicadamente con claras de huevo y embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 12 meses en barricas nuevas de roble francés (85%) y roble americano (15%). El 86% de las barricas fueron barricas nuevas.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,70	%vol
pH:	3,43	
Acidez Total:	5,80	g/L
Azúcar Residual:	2,50	g/L
Acidez Volátil:	0,50	g/L

NOTAS DE CATA De color morado oscuro y denso. Evidencia intensos aromas en nariz, tales como; moras, ciruelas, higos y alquitrán. En boca, lleno de notas exóticas y salvajes a tierra húmeda, chocolate amargo y café moka. Todo esto, acompañado de taninos ricos, redondos y voluptuosos, que otorgan un largo y persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora o guardar por 7 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Delicioso con chuletas de cordero al pesto de menta, o con un filete de venado al romero o con champiñones *portobello* asados. Va muy bien también, con quesos maduros como Roquefort. Temperatura recomendada para servir: 17 a 18°C.