



VIU MANENT

CHARDONNAY 2007



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. El componente de chardonnay de esta mezcla vino de parras de una edad promedio de entre 14 a 16 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 3.300 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 92%, Viognier 8%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano y máquina entre el 26 de Marzo y 14 de Abril de 2007, luego de haber tenido unos meses de Febrero y Marzo más frescos que el promedio histórico, lo que contribuyó a mantener en la uva, aromas y sabores frescos, de características cítricas.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de maceración en donde se mantuvo por 24 horas a 8°C (maceración prefermentativa en frío), con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. El jugo fue escurrido y decantado en frío durante 2 días. El 90% de mosto fue fermentado en

estanques de acero inoxidable, a bajas temperaturas (11° a 14°C) por levaduras seleccionadas. El otro 10% del mosto fue fermentado en barricas de roble, a temperaturas de 20° a 22°C. Luego el vino (tanto de barrica como de estanque) fue mantenido sobre sus lías por 3 meses, antes de ser mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y cuidadosamente embotellado.

Roble: 10% del vino fue fermentado y madurado por 3 meses en barricas de roble americano y francés realizándose batonages semanales.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,30	%vol
pH:	3,25	
Acidez Total:	5,70	g/L
Azúcar Residual:	2,40	g/L
Acidez Volátil:	0,38	g/L

NOTAS DE CATA

Este elegante vino evidencia aromas intensos a uva fresca, higo, pera, y piña, acompañados por suaves notas a roble tostado. En boca se presenta lleno, fresco, con una brillante 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.