



# VIU MANENT®

## CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2007



### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 55 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 6.250 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. 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:** Cabernet Sauvignon 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 27 de Abril y el 5 de Mayo de 2007.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 28°C y 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble por 16 meses, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

**Roble:** El 100% del vino estuvo por 16 meses en barricas de roble francés y americano

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,3	%vol.
pH:	3,73	
Acidez Total:	4,8	g/L
Azúcar Residual:	3,1	g/L
Acidez Volátil:	0,45	g/L

**NOTAS DE CATA** Tiene un color rojo rubí profundo. En nariz muestra aromas a cereza madura, cuero y hierbas dulces. En boca evidencia sabores a ciruela y chocolate, complementado con una dominante nota de café expresso. Tiene una gran estructura, con un roble bien integrado y taninos elegantes que conducen a un largo y persistente final.

**POTENCIAL DE GUARDA** Beber ahora o guardar por 7 años.

**NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA** Disfrutar con un guiso de lentejas con pesto de hierbas. También es delicioso acompañado por una plateada al horno, con salsa de vino tinto y puerros fritos. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.