



VIU MANENT

MALBEC RESERVA 2007



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Malbec tienen una edad promedio de 20 a 30 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 4.464 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot dole. 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: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 29 y 30 de Abril de 2007.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 – 10° C) durante 8 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. 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 terminando con una maceración postfermentativa de 2 semanas. Posteriormente se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés (92%) y roble americano (8%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

| | | |
|------------------|------|-------|
| Alcohol: | 14,3 | %vol. |
| pH: | 3,61 | |
| Acidez Total: | 5,2 | g/L |
| Azúcar Residual: | 2,5 | g/L |
| Acidez Volátil: | 0,41 | g/L |

NOTAS DE CATA De color morado intenso y profundo. En nariz muestra aromas dulces a pasas, ciruelas, chocolate y café mocka. En boca evidencia notas a moras, cuero y alquitrán, acompañadas de taninos elegantes y voluptuosos, que conducen a un largo y generoso final.

POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora o guardar por 6 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Acompañar con un estofado de jabalí y verduras asadas. También es delicioso con un filete de avestruz con salsa de "malbec" y quinoa. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.