



VIU MANENT

CARMÉNÈRE 2008



VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en el Valle de Colchagua. Los cuarteles de tienen una edad promedio de 19 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 3.623 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: Carménère 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a máquina y a mano entre el 5 y el 7 de Mayo de 2008.

Técnicas de vinificación La uva fue despallada y molida hacia un estanque. 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 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Una parte del vino fue madurado en barricas de roble. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: 25% de la mezcla fue madurada por 3 meses en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,5	%vol.
pH:	3,68	
Acidez Total:	4,80	g/L
Azúcar Residual:	3,70	g/L
Acidez Volátil:	0,43	g/L

NOTAS DE CATA De color morado oscuro, con aromas a especias, cerezas maduras y café mocka. En boca evidencia notas a moras silvestres, cassis y pimienta negra, combinadas con una fresca acidez y suaves taninos, que llevan a un largo y elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora o guardar por 2 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Acompañar con un risotto, con zapallitos italianos y menta. También es delicioso con un guiso de lentejas y pesto de hierbas. Temperatura recomendada: 17 a 18°C