



VIU MANENT

CHARDONNAY 2008



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 17 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 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a máquina entre el 19 y el 23 de Marzo de 2008. Toda la cosecha fue realizada de noche con el objetivo de mantener temperaturas bajas y evitar problemas de oxidación.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de maceración en donde se mantuvo por 24 horas a 6°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 75% del mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable, a bajas temperaturas (11° a 12°C) por levaduras seleccionadas. El otro 25% 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: 25% del vino fue fermentado y madurado por 3 meses en barricas de roble francés (de 2do y 3er uso) realizándose batonages semanales.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,70	%vol
pH:	3,13	
Acidez Total:	6,10	g/L
Azúcar Residual:	1,90	g/L
Acidez Volátil:	0,38	g/L

NOTAS DE CATA De color amarillo brillante. Este vino evidencia aromas intensos a plátano maduro, pera y mango, acompañados de suaves a notas de nueces tostadas. En boca se presenta lleno, fresco, con una equilibrada acidez, que conduce a un largo y cremoso final.

POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora.

NUUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Disfrutar con un atún sellado, con vegetales glaseados en miel y comino. También es delicioso con ñoquis con salsa de salmón ahumado Temperatura recomendada al servir: 11 a 13°C.