



# VIU MANENT®

## CHARDONNAY RESERVA 2008

### VITICULTURA

**Viñedo:** Proviene del Valle de Casablanca. Los cuarteles tienen una edad promedio de 15 años.

**Suelo:** De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

**Clima:** Precipitaciones anuales promedio de 450 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son moderadas, con presencia de neblinas matinales y brisas marinas provenientes del Océano Pacífico.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.500 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 mano entre el 18 y el 21 de Abril de 2008.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (6° a 8°C) por 24 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. El jugo fue escurrido y decantado en frío durante 2 días. Luego fue trasegado por gravedad a barricas de roble francés (33% nuevas y 67% usadas), donde fue inoculado con diferentes levaduras seleccionadas. La fermentación duró 4 semanas con temperaturas de 20 a 21°C. Luego el vino fue mantenido sobre sus lías finas, haciéndose un "battonage" semanal, hasta completar un total de 6 meses en barricas de roble.

**Roble:** 100% del vino fue madurado por 5 meses en barricas de roble francés (33% nuevo y 67% de segundo y tercer uso).

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 14,1 %vol.

**pH:** 3,25

**Acidez Total:** 5.8 g/L

**Azúcar Residual:** 3,8 g/L

**Acidez Volátil:** 0,59 g/L

**NOTAS DE CATA** En nariz dominan complejos aromas a durazno, mango y almendras tostadas. En boca evidencia notas minerales y frutales como pera y plátano, combinadas con un toque de miel y hierbas, que conducen a un final fresco, acompañado por un roble suave, elegante y especiado.

**POTENCIAL DE GUARDA** Beber ahora o guardar hasta por 3 años.

**NUUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA** Disfrutar con gnocchi de aceituna con salsa de 4 quesos. También es delicioso con un risotto de champignones. Temperatura recomendada al servir: 11 a 12°C.