VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Single Vineyard

Single Vineyard 2008 – San Carlos Estate Malbec

VITICULTURA

Viñedo: Cuarteles Nº4 y Nº5 de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 80 años, con una densidad de plantación de 4.464 plantas/hectárea.
Suelo: Plano, profundo, de textura franco arcillosa 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: 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: Malbec 94% y Cabernet Sauvignon 6%
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 26 de Abril y el 2 de Mayo de 2008.
Técnicas de vinificación: Se hizo una selección de racimos durante la cosecha. En la Bodega, se realizó una segunda selección de racimos, descartando todas las bayas con una madurez irregular. La uva fue despalillada, haciéndose una tercera selección de bayas, eliminando pedazos de escobajo. Entonces las uvas fueron molidas hacia un estanque, donde se realizó un “sangrado” del 20%, para aumentar la relación entre la piel y el jugo. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 28º y 30ºC. Durante la fermentación alcohólica se realizó un remontaje diario. Luego de 28 días de maceración se hizo el descube hacia barricas de roble, realizándose una fermentación maloláctica natural. El vino fue madurado en barricas de roble por 20 meses, y luego embotellado con una mínima filtración.
Roble: El vino estuvo por 20 meses en barricas nuevas de roble francés (91%) y roble americano (9%)
EMBOTELLACIÓN
El 24 de Mayo de 2010 se embotellaron 17.333 botellas en formato 750 mL.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,5	%vol
pH:	3,55	
Acidez Total:	5,6	g/L
Azúcar Residual:	3,3	g/L
Acidez Volátil:	0,62	g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro e intenso, con notas violáceas. En nariz evidencia aromas a mora, cereza madura, tabaco y especias. En boca tiene sabores a champiñones, chocolate amargo y café mocka. Sus firmes y voluptuosos taninos se combinan perfectamente con una fresca acidez, otorgando un final complejo, elegante y persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935