VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

GRAN RESERVA

Gran Reserva 2009 – Cabernet Sauvignon

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 60 años.

Suelo: De Aluvial, areno arcilloso, muy poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año

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 6.250 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. 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: Cabernet Sauvignon 100%
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 25 y 30 de Abril de 2009.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10º a 12ºC) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 28ºC y 30ºC. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.
Roble: El 100% del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés (98%) y americano (2%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,5	%vol.
pH:	3,6	
Acidez Total:	4.9	g/L ($C_4H_6O_6$)
Azúcar Residual:	2.3	g/L
Acidez Volátil:	0,4	g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un intenso color rojo rubí con tonos violáceos. Su nariz es expresiva y compleja, marcada principalmente por frutas rojas como cassis, guindas, berries, frutos del bosque y especias que se encuentran bien integradas con las notas tostadas provenientes de la barrica. En boca es un vino frutal y bien integrado, que presenta una buena grasitud, taninos maduros y suaves que dan paso a un final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl