VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

ESTATE COLLECTION

Estate Collection 2010 – Cabernet Sauvignon Reserva

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Cabernet Sauvignon provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 26 años.
Suelo: De origen aluvial, textura areno arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.
Clima: La cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. En general los vinos son más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol.
Manejo del viñedo: Los viñedos tienen una densidad de 5000 y 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 93%, Merlot 4%, Syrah 3%.
Cosecha: El Cabernet Sauvignon fue cosechado a mano y con maquina entre el 16 y 21 de abril. El Merlot, entre el 5 y 13 de abril, Syrah, entre 27 y 30 de abril. Estos dos últimos fueron cosechados a mano.
Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable, donde macero en frío por 3 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24ºC y 25ºC. Durante la fermentación se realizó una extracción suave por lo cual, se realizaron solo 2 remontajes diarios, terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Aproximadamente un 20% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.
Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 5 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer uso y cuarto uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	13.7 %vol.
pH:	3,58
Acidez Total:	5.2 g/L
Azúcar Residual:	2,8 g/L
Acidez Volátil:	0,37 g/L

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo rubí con tonos violáceos. En la nariz presenta bastante fruta roja fresca y también frutos negros donde destacan principalmente los berries, guinda y cassis combinados con sutiles notas de mocka. En boca es un vino de cuerpo medio, muy balanceado, con taninos suaves, redondos que dan paso a un final largo, balanceado y elegante.
POTENCIAL DE GUARDA Beber ahora o guardar por 4 años.