VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

GRAN RESERVA

GRAN RESERVA CARMENERE 2022

VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carmenere tienen una edad promedio de 32 años

Suelo: Presenta un suelo de origen volcánico y aluvial, corto, de buen drenaje, poco fértil con un importante porcentaje de arena y limo, con una estrata compacta de arenisca a entre 1 y 1,5 metros de profundidad. En la superficie hay ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino.

Clima: La temporada 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.344 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 ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carmenere 98%, Syrah 2%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas durante la última semana de abril del 2022.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 26 y 28° C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la “sobre extracción” con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración post-fermentativa de alrededor de 6 a 8 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica que fue terminada en barricas.

Roble: Aproximadamente un 41% del vino estuvo por 11 meses en barricas de segundo uso de roble francés. El 59% restante se crio en cubas de acero inoxidable y concreto para aportar frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %
pH: 3,69
Acidez Total: 2,94 g/L
Azúcar Residual: 2,9 g/L
Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con matices violáceos, presenta gran carácter especiado, destacando elegantes aromas a frutos azules acompañados de sutiles notas a café torrado. En boca destaca por su equilibrio y buena textura, con taninos firmes, reactivos que dan paso a un agradable y largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl

DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN