VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

GRAN RESERVA

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2022

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon fueron plantados hace más de 100 años.
Suelo: De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante en el caso de plantas antiguas.
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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 99% y Petit Verdot 1%.
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 6 y 21 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 7 a 10 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica que fue terminada en barricas en el 85% del vino.
Roble: Aproximadamente un 39% del vino estuvo por 11 meses en barricas usadas de roble francés. El 61% restante realizo su guarda en cubas de concreto y en estaques de acero inoxidable.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %
pH: 3,57
Acidez Total: 5,35 g/L
Azúcar Residual: 1,95 g/L
Acidez Volátil: 0,53 g/L

NOTAS DE CATA

De Color rojo profundo. Gran complejidad en nariz, destacan aromas a frutos rojos y negros tales como cerezas e higo, acompañados por sutiles notas a frutos secos y pimienta blanca. En boca presenta gran estructura, con taninos maduros, firmes y sedosos. El final en boca es largo y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl

DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN