

GRAN RESERVA

CHARDONNAY / 2025



VARIEDADE: Chardonnay 100%.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO:

Álcool: 13,5% vol. | pH: 3,29 | Acidez Total: 5,8 g/L | Açúcar Residual: 1,5 g/L
Acidez Volátil: 0,3 g/L

VINHEDO: As uvas provêm de um vinhedo localizado no setor de Litueche, na borda costeira do extremo norte do Vale de Colchagua, a 18 quilômetros do Oceano Pacífico. Graças à sua proximidade com o mar, há uma forte influência marítima que proporciona uma maturação longa e lenta, resultando em um grande potencial de qualidade.

SOLO: Setor com suaves ondulações e diversidade de tipos de solo, destacando-se áreas com solos graníticos e outras com solos aluviais. Em geral, são profundos, com boa drenagem e presença de pedras em todo o perfil.

CLIMA: A safra 2025 apresentou-se como uma colheita quente e de contrastes. Começou com um inverno relativamente chuvoso, com precipitações próximas de 600 mm, o que garantiu um bom início hídrico. A brotação foi uniforme e antecipada devido a uma primavera mais quente que o normal. O verão apresentou algumas ondas de calor, o que acelerou a maturação e gerou, ao mesmo tempo, uma diminuição de cerca de 15% nos rendimentos, principalmente por cachos menores e menor peso das bagas devido ao calor. Os vinhos obtidos apresentam boa intensidade aromática, equilíbrio, concentração e taninos redondos.

MANEJO DO VINHEDO: A plantação possui uma densidade de 5.000 plantas por hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em cordão ou guyot duplo. Realizam-se despontes de brotos na primavera e no início do verão. Foram feitos leves desfolhamentos apenas no interior da copa, com o objetivo de aumentar a ventilação, mantendo as uvas saudáveis e favorecendo uma maturação mais uniforme.

COLHEITA: As uvas foram colhidas entre 11 e 17 de março de 2025.

TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO: 100% prensagem direta. Fermentação alcoólica realizada com leveduras selecionadas. A fermentação durou aproximadamente 2 semanas, com temperaturas entre 16 e 21°C. Cerca de 40% do blend foi fermentado em barricas de carvalho francês; posteriormente, o vinho permaneceu sobre as borras, com bâtonnage a cada duas semanas durante 6 meses, com o objetivo de obter maior untuosidade e volume em boca.

ENVELHECIMENTO: 39% do blend foi fermentado em barricas usadas de carvalho francês, nas quais o vinho foi posteriormente envelhecido por 10 meses. Os 61% restantes foram fermentados e mantidos em tanques de aço inoxidável.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: De cor amarelo brilhante. No nariz, apresentam-se intensas camadas aromáticas, com notas de frutas brancas seguidas por um fresco toque mineral. Em boca, é um vinho tenso e vibrante, com paladar médio equilibrado e boa cremosidade, culminando em um final longo e salino.

 VIU MANENT

VALLE DE COLCHAGUA · CHILE | @VIUMANENTWINERY