



VIU MANENT
RESERVA

RESERVA SAUVIGNON BLANC 2025

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas deste vinho provêm de vinhedos localizados no Vale de Colchagua. O primeiro está situado na propriedade Fundo San Carlos, próximo a Cunaco, onde os vinhedos têm idade média de 25 anos. O segundo está na região de Litueche, a pouco mais de 20 quilômetros da costa de Colchagua, o que confere ao vinho frescor, acidez natural e intensidade aromática.

Solo: Cunaco apresenta solos aluviais de textura areno-argilosa e com excelente drenagem. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e capaz de fornecer água à planta de maneira muito eficiente ao longo de todo o ano.

O vinhedo costeiro possui solos graníticos, com boa profundidade e boa drenagem.

Clima: A safra de 2025 se apresentou como uma colheita quente e de contrastes. Começou com um inverno relativamente chuvoso, com precipitação próxima a 600 mm, o que garantiu um bom suprimento hídrico no início da temporada. A brotação foi uniforme e mais precoce que o habitual, devido a uma primavera mais quente que a média. O verão, por sua vez, trouxe algumas ondas de calor que aceleraram a maturação e, ao mesmo tempo, resultaram em uma redução aproximada de 15% na produtividade, principalmente devido a cachos menores e menor peso das bagas em função do calor. Os vinhos obtidos apresentam boa intensidade aromática, equilíbrio, concentração e taninos redondos.

Manejo do vinhedo: Os vinhedos são plantados com densidade de 3.600 plantas por hectare. As videiras são conduzidas em espaldeira baixa (VSP – posicionamento vertical dos ramos) e podadas em vara. Os brotos são desbroitados na primavera e no início do verão, e as folhas são mantidas para cobrir os cachos durante todo o período de maturação, a fim de obter um vinho mais fresco, mais intenso e com bom volume em boca.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 5 e 11 de março de 2025.

Técnicas de vinificação: As uvas foram desengaçadas diretamente na prensa, sem esmagamento, e submetidas a uma maceração de 4 a 6 horas. Em seguida, permaneceram por 36 a 48 horas a 8 °C antes de o mosto limpo ser transferido para tanques de aço inoxidável para fermentação. A fermentação ocorreu em diferentes faixas de temperatura (entre 14 °C e 18 °C), com o objetivo de obter distintos perfis aromáticos e diferentes características em boca.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13%

pH: 3,31

Açúcar Residual: 4,23 g/L

Acidez total: 1,35 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De coloração amarelo-esverdeada clara, o nariz revela aromas de frutas frescas, como pêssego branco, acompanhados de sutis notas cítricas. No paladar, mostra-se um vinho fresco, com boa acidez e mineralidade, que conferem tensão ao vinho e conduzem a um final longo e frutado.



FAMILY OWNED SINCE 1935

WWW.VIUMANENT.CL