

VIU MANENT®

CABERNET SAUVIGNON

RESERVA | 2024

Valle de Colchagua

Vinho de cor vermelho-rubi, com nuances violáceas. No nariz, destacam-se aromas de frutas vermelhas frescas, com perfil especiado e um aroma marcante que remete a cassis. Em boca, é macio, com taninos firmes e equilibrados, acompanhados de um atraente caráter frutado. Final persistente, com destaque para notas de frutas frescas no retrogosto.

13,5% vol.
Álcool

0,46 g/L
Acidez
Volátil

2,73 g/L
Açúcar
Residual

4,98 g/L
Acidez
Total



Solo:

De origem aluvial, profundo, com boa drenagem e fertilidade moderada.



Técnicas de Vinificação:

As uvas foram desengaçadas e esmagadas em tanques de aço inoxidável e de cimento, onde fermentaram a temperaturas entre 26 e 28 °C. Durante a fermentação, foi realizada uma extração moderada, com apenas 3 a 4 remontagens curtas por dia. Em seguida, ocorreu a fermentação malolática natural. Aproximadamente 20% do vinho foi armazenado em barricas de carvalho, enquanto o restante foi mantido em tanques de aço inoxidável e de cimento. Após a mistura dos componentes, o vinho é filtrado e engarrafado.



Envelhecimento:

Aproximadamente 20% do lote foi envelhecido em barricas usadas de carvalho francês durante 6 meses.



Serviço:

Este Cabernet Sauvignon é o companheiro ideal para o churrasco. Harmoniza perfeitamente com miúdos grelhados, barriga suína, paleta bovina e outros cortes preparados na brasa. Para uma opção vegetariana, experimente berinjelas assadas na grelha, cujo toque defumado harmoniza com seu perfil frutado e sua estrutura. Sirva a uma temperatura máxima de 17 °C.