

VIU MANENT®

CARMENERE

RESERVA | 2024

Valle de Colchagua

De cor vermelho intenso com nuances violáceas. No nariz, predominam aromas de frutas vermelhas e negras, com destaque para notas de amora-silvestre, acompanhadas por um sutil toque de groselha vermelha. Em boca, surgem taninos redondos e macios, seguidos de uma acidez moderada, que lhe confere um corpo médio e equilibrado. O final é longo, com um retrogosto expressivo, no qual se destaca a groselha negra.

13,5% vol.
Álcool

0,47 g/L
Acidez
Volátil

2,42 g/L
Açúcar
Residual

4,74 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:

O Reserva Carménère é o companheiro ideal para os amantes de churrasco. Sua versatilidade também o torna perfeito para acompanhar charquicán, humitas, carnes vermelhas com salada chilena, além de preparações com beterraba, berinjela e pratos condimentados. Para apreciar toda a sua expressão, sirva-o entre 15 e 16 °C.