

VIU MANENT®

CHARDONNAY

RESERVA | 2025

Valle de Colchagua

Apresenta uma cor amarelo-palha, com nuances esverdeadas. No nariz, expressa intensamente aromas de frutas cítricas e tropicais frescas. Em boca, é fresco, com acidez vibrante e frutada, e um final persistente e expressivo.

13,5% vol.
Álcool

0,3 g/L
Acidez
Volátil

1,6 g/L
Açúcar
Residual

5,97 g/L
Acidez
Total



Solo:

Cunaco apresenta solo aluvial, areno-argiloso, com excelente drenagem, extraordinariamente poroso e com capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água à planta ao longo do ano. Os solos do vinhedo próximo à costa de Colchagua são predominantemente graníticos, com áreas de solos aluviais, geralmente profundos, com boa drenagem e rochas presentes em todo o perfil.



Técnicas de Vinificação:

As uvas foram desengaçadas e esmagadas antes de serem encaminhadas à prensa, onde foram prensadas sem maceração. Em seguida, o mosto foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 10 °C. A fermentação foi realizada em tanques de aço inoxidável, sob temperatura controlada entre 16 e 20 °C, com leveduras selecionadas.



Serviço:

Este Chardonnay é um vinho fresco, versátil e perfeito para apreciar no dia a dia. Ideal como aperitivo ou para acompanhar queijos frescos, frutos do mar salteados, torta de caranguejo e salada César. Sirva-o bem gelado, entre 8 e 10 °C, mantendo-o em um balde com gelo ou na porta da geladeira, nunca no congelador.