

VIU MANENT®

CHARDONNAY

RESERVA | 2026

Valle de Colchagua

Presenta un color amarillo con matices verde. En aromas posee una nariz muy expresiva con notas a frutos cítricos, como lima y pomelo. En boca es fresco, con buena tensión, de textura suave y un final persistente.

13,5% vol.	0,25 g/L	1,34 g/L	5,37 g/L
Alcohol	Acidez Volátil	Azúcar Residual	Acidez Total



Suelo:

Cunaco presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año. Los suelos del viñedo cercano a la costa de Colchagua, son principalmente de granito con sectores de suelos aluviales, en general profundos, con buen drenaje y con rocas presentes en todo el perfil.



Técnicas de Vinificación:

La uva fue despalillada y molida hacia la prensa, donde se prensó sin macerar. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 10°C. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 a 20°C por levaduras seleccionadas.



Servicio:

Este Chardonnay es un vino fresco, versátil y perfecto para disfrutar todos los días. Ideal como aperitivo o junto a quesos frescos, mariscos salteados, pastel de jaiba y ensalada César. Sírvelo bien frío, entre 8 y 10 °C, manteniéndolo en una cubetera con hielo o en la puerta del refrigerador, nunca en el congelador.