

VIU MANENT®

CHARDONNAY

RESERVA | 2026

Valle de Colchagua

Apresenta uma cor amarela com nuances esverdeadas. No nariz, revela-se muito expressivo, com notas de frutas cítricas, como lima e toranja. Em boca, é fresco, com boa tensão, textura suave e um final persistente.

13,5% vol.
Álcool

0,25 g/L
Acidez
Volátil:

1,34 g/L
Açúcar
Residual

5,37 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 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.