

VIU MANENT®

MALBEC

RESERVA | 2024

Valle de Colchagua

De cor vermelho-violeta brilhante. No nariz, destacam-se frutas vermelhas e azuis frescas, acompanhadas por notas florais.

Em boca, apresenta acidez agradável e tensão, com um paladar elegante e equilibrado, que proporciona persistência.

13,5% vol.	0,51 g/L	2,6 g/L	4,86 g/L
Álcool	Acidez Volátil	Açúcar Residual	Acidez Total



Solo:

De origem aluvial, com textura areno-argilosa, boa drenagem e fertilidade média.



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 Malbec é um vinho versátil, ideal para ser apreciado entre 15 e 16 °C. Harmoniza perfeitamente com tábuas de charcutaria, costelas de porco, hambúrgueres grelhados, ensopado de berinjela e preparações simples do dia a dia. Para uma combinação clássica e certa, acompanhe-o com uma pizza de pepperoni e desfrute de uma combinação repleta de sabor.