

VIU MANENT®

MALBEC ROSÉ

RESERVA | 2025

Valle de Colchagua

Color rosa pálido. En nariz, destacan aromas a durazno blanco, lavanda y flores rojas. En boca es un vino fresco y de textura cremosa, con intensos aromas a frutos rojos recién cosechados. Final fresco y largo, ideal para disfrutar tardes estivales.

12,5% vol.	0,28 g/L	1.04 g/L	6,42 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.



Técnicas de vinificación:

La uva fue despallada para posteriormente ser ingresada a la prensa, donde el jugo escurrido fue decantado por 36 - 48 hrs. La fermentación se realizó a 14 - 16°C y una vez terminada, una parte del vino se mantuvo en contacto con sus lías finas con el objetivo de mejorar el balance y volumen.



Servicio:

El Reserva Rosé destaca por su frescura y versatilidad, ideal para acompañar una amplia variedad de preparaciones. Disfrútalo con charcutería, patés, antipastos, ensaladas, verduras, pescados a la parrilla, paellas de mariscos o mariscos al pil-pil y ajillo. Sírvelo bien frío, entre 7 y 8 °C, directamente desde el refrigerador.

Descubre este vino
junto al Sommelier

