

VIU MANENT®

MALBEC ROSÉ

RESERVA | 2025

Valle de Colchagua

De cor rosa-pálido. No nariz, destacam-se aromas de pêssgo branco, lavanda e flores vermelhas. Em boca, é um vinho fresco, de textura cremosa, com intensos aromas de frutas vermelhas recém-colhidas. Final fresco e longo, ideal para aproveitar as tardes de verão.

12,5% vol.	0,28 g/L	1.04 g/L	6,42 g/L
Álcool	Acidez Volátil	Açúcar Residual	Acidez Total



Suelo:

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.



Técnicas de Vinificação:

As uvas foram desengaçadas e, em seguida, encaminhadas à prensa, onde o mosto escorrido foi decantado por 36 a 48 horas. A fermentação ocorreu entre 14 e 16 °C e, após sua conclusão, uma parte do vinho foi mantida em contato com suas borras finas, com o objetivo de melhorar o equilíbrio e o volume.



Serviço:

O Reserva Rosé se destaca por seu frescor e versatilidade, sendo ideal para acompanhar uma ampla variedade de preparações. Desfrute-o com charcutaria, patês, antepastos, saladas, vegetais, peixes grelhados, paellas de frutos do mar ou frutos do mar preparados al pil-pil e com alho. Sirva-o bem gelado, entre 7 e 8 °C, diretamente da geladeira.