

VIU MANENT®

SAUVIGNON BLANC

RESERVA | 2026

Valle de Colchagua

De color amarillo verdoso con tonos pálido. En nariz se perciben aromas a fruta fresca como durazno blanco acompañados de sutiles notas cítricas. En boca es un vino fresco, con buena acidez y mineralidad, estas características aportan tensión al vino y dan paso a un final frutal y prolongado.

13% vol.
Alcohol

0,29 g/L
Acidez
Volátil

1.02 g/L
Azúcar
Residual

6,5 g/L
Acidez
Total



Suelo:

De color amarillo verdoso con tonos pálido. En nariz se perciben aromas a fruta fresca como durazno blanco acompañados de sutiles notas cítricas. En boca es un vino fresco, con buena acidez y mineralidad, estas características aportan tensión al vino y dan paso a un final frutal y prolongado.



Técnicas de vinificación:

La uva fue despalillada sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 4 y 6 horas en frío a una temperatura aproximada de 10°C, con el objetivo de extraer precursores aromáticos y sabores contenidos en la piel. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 8°C, luego de lo cual se dio paso a la fermentación, la cual se realizó en cubas de acero inoxidable a distintos rangos de temperatura (entre 14 y 18°C), con la idea de buscar distintos perfiles aromáticos y distintas características en la boca.



Servicio:

Este Sauvignon Blanc es ideal como aperitivo o para acompañar preparaciones del mar. Marida perfectamente con ceviches, ostras, almejas, mariscos frescos con limón. También con queso de cabra, gracias a su frescura y vibrante acidez. Sírvelo bien frío, entre 8 y 10 °C, para disfrutar al máximo su expresión.

Descubre este vino
junto al Sommelier

