

VIU MANENT®

SAUVIGNON BLANC

RESERVA | 2026

Valle de Colchagua

De cor amarelo-esverdeada com tons pálidos. No nariz, percebem-se aromas de frutas frescas, como pêssago branco, acompanhados de sutis notas cítricas. Em boca, é um vinho fresco, com boa acidez e mineralidade. Essas características conferem tensão ao vinho e dão lugar a um final frutado e prolongado.

13% vol.
Álcool

0,29 g/L
Acidez
Volátil

1.02 g/L
Açúcar
Residual

6,5 g/L
Acidez
Total



Solo:

De cor amarelo-esverdeada com tons pálidos. No nariz, percebem-se aromas de frutas frescas, como pêssago branco, acompanhados de sutis notas cítricas. Em boca, é um vinho fresco, com boa acidez e mineralidade. Essas características conferem tensão ao vinho e dão lugar a um final frutado e prolongado.



Técnicas de Vinificação:

As uvas foram desengaçadas, sem serem esmagadas, e encaminhadas à prensa, onde passaram por maceração a frio durante 4 a 6 horas, a uma temperatura aproximada de 10 °C, com o objetivo de extrair precursores aromáticos e sabores presentes na casca. Em seguida, o mosto foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 8 °C. Depois, iniciou-se a fermentação em tanques de aço inoxidável, sob diferentes faixas de temperatura, entre 14 e 18 °C, buscando desenvolver diferentes perfis aromáticos e características em boca.



Serviço:

Este Sauvignon Blanc é ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos à base de frutos do mar. Harmoniza perfeitamente com ceviches, ostras, amêijoas e frutos do mar frescos com limão. Também combina com queijo de cabra, graças ao seu frescor e à sua acidez vibrante. Sirva-o bem gelado, entre 8 e 10 °C, para aproveitar ao máximo sua expressão.