VIU MANENT

VIOGNIER SECRET 2005

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 8 años.

Suelo: Plano, profundo, textura franco arcillosa, de fertilidad media.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de Invierno. El Verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2.899 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se hicieron leves deshojes con el objetivo de mantener la uva protegida, manteniendo al máximo su frescura y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Variedad: Viognier 85% y otras variedades 15%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas en manualmente el 22 de Marzo de 2005.

Técnicas de vinificación: La uva fue molida y prensada. El mosto fue enfriado y decantado durante 4 días para separar las borras sólidas. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (11º a 14ºC) en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación alcohólica el vino fue mantenido por 3 meses junto a sus lías, luego fue mezclado, estabilizado al frío y la proteína, filtrado y embotellado.

Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,2 %vol.
pH:	3,32
Acidez Total:	5,2 g/L
Azúcar Residual:	3,8 g/L
Acidez Volátil:	0,52 g/L

COMENTARIOS DE DEGUSTACIÓN

En nariz tiene marcadas notas a chirimoya madura y pera. En boca evidencia papayas confitadas y pie de limón. Brillante, vigoroso, su acidez otorga una excelente estructura y duración.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con pollo acompañado de una rica salsa, pato, jabalí o quesos suaves. Temperatura recomendada al servir: 11º a 13ºC.