VIU MANENT

VIOGNIER SECRET 2007

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. 900 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 entre el 12 y 15 de marzo de 2007.
Técnicas de vinificación: La uva fue molida y prensada. El mosto fue enfriado y decantado durante 3 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 2 meses junto a sus lías, luego fue mezclado, estabilizado al frío y la proteína, filtrado y embotellado.
Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,7	%vol
pH:	3,15	
Acidez Total:	5,8	g/L
Azúcar Residual:	2,2	g/L
Acidez Volátil:	0,52	g/L

COMENTARIOS DE DEGUSTACIÓN

En la nariz este vino exhibe aromas marcados de lima, piña y azahar. Esto es seguido en la boca por notas de nectarines, membrillo, y de pera. Brillante, vigoroso, su acidez otorga una excelente estructura y duración.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar como aperitivo o acompañado de un ceviche o un exótico plato especiado de la cocina asiática. También es delicioso con quesos suaves y maduros como el brie o camembert. Temperatura recomendada al servir: 11º a 12ºC.