VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

Secret de Viu Manent 2008 – Viognier

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 15% de otras variedades “secretas”.
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 12 y 18 de abril de 2008.
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 14º C) en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación alcohólica el vino fue mantenido por 1 mes junto a sus lías, luego fue mezclado, estabilizado al frío y la proteína, filtrado y embotellado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14.8 %vol.
pH:	3.10
Acidez Total:	5.70 g/L
Azúcar Residual:	2.50 g/L
Acidez Volátil:	0.43 g/L

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

Potencial de Guarda: Beber ahora.

Nuestro Sommelier recomienda:Disfrutar con una quiche de zucchini y queso mozzarella en masa de arroz integral con azafrán. También delicioso con un curry de camarones.

Temperatura recomendada al servir: 11º a 12º C.

FAMILY OWNED SINCE 1935