VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

Secret de Viu Manent 2009 – Carménère

VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 19 años.
Suelo: Profundidad media y baja fertilidad.
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 3.334 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carménère 85% y 15% de un "secreto"
Cosecha: Las uvas Carménère fueron cosechadas a mano entre el 7 y el 11 de Mayo de 2009.
Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8ºC) durante una semana, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 28º a 30ºC. Durante la fermentación se realizó un remontaje diario. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.
Roble: El vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés (94%) y americano (6%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14.5 %vol.
pH:	3.64
Acidez Total:	5.0 g/L
Azúcar Residual:	3.1g/L
Acidez Volátil:	0.46 g/L

NOTAS DE CATA De intenso color morado. Este vino evidencia una nariz llena de aromas a cerezas maduras, pimienta negra, hierbas y un suave tabaco dulce. En boca se perciben sabores a arándanos y chocolate, complementadas por taninos redondos, que llevan a un elegante y persistente final.
Potencial de Guarda: Beber ahora o guardar por 8 años.
Nuestro Sommelier recomienda:Disfrutar con una mousse de tomate y albahaca. También es delicioso con una lasagna de alcachofas, pollo y aceitunas de Azapa.
Temperatura recomendada al servir: 17 a 18ºC.

FAMILY OWNED SINCE 1935