VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secret de VIU MANENT

Secret de Viu Manent 2010 – Viognier

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de la localidad de Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 10 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 un “secreto”
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 29 de Marzo y el 1 de Abril de 2010.
Técnicas de vinificación: La uva fue molida y prensada directamente, para evitar extracción de taninos. El mosto fue enfriado y decantado durante 2 días para separar las borras sólidas. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (10º a 12ºC) 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.
Guarda en Roble: No

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,5	%vol	
pH:		3,19	
Acidez Total:		6,0	g/L
Azúcar Residual:	3,7	g/L	
Acidez Volátil:		0,27	g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante. En la nariz exhibe aromas marcados de membrillo, piña madura y damasco, con abundantes notas florales. En la boca se perciben sabores tropicales a durazno, mango y pera. Su excelente estructura, se complementa con una fresca acidez, dando como resultado un complejo y persistente final.

FAMILY OWNED SINCE 1935