

PanoramasVIP

Sitio web que reúne los panoramas más exclusivos de Chile.



En abril se celebra el Día Internacional del Malbec, y la viña familiar Colchaguaína Viu Manent, junto a la Asociación Nacional de Sommeliers de Chile y Renaissance Santiago Hotel, invitan a una inolvidable Noche del Malbec 2017, donde los anfitriones son su amplia gama de vinos Malbec en armonía de una exquisita experiencia gastronómica

El Malbec es una cepa tinta versátil, de intenso color rojo con marcados matices violáceos y azulados, aromas que evocan a los frutos del bosque, y taninos suaves y redondos. Originaria de Cahors, ubicado al sur oeste de Francia, donde es llamada "Côt". Las primeras plantaciones de esta variedad en Sud América fueron en Chile y datan del siglo XIX. En el año 1993, Viu Manent fue la primera viña chilena en embotellar y comercializar un vino 100% Malbec en el país y mercados de exportación.

Con viñedos centenarios en el valle de Colchagua, y ocho vinos Malbec reconocidos por su excelencia e innovación, la Viña tiene el más amplio portafolio en base a esta cepa; encabezado por su vino ícono, "Viu 1", tributo al fundador de la Viña, Don Miguel Viu Manent.

Con una renovada puesta en escena, la Noche del Malbec 2017 estará cargada de sorpresas, y este año cuenta con la participación especial de la Asociación Nacional de Sommelier de Chile.

Tendrá lugar el día jueves 27 de abril a las 19:30 hrs. en la **Terraza Olas de Renaissance Santiago Hotel**. La entrada tiene un valor de \$30.000 por persona, y los socios del Club Viu Manent tienen un precio especial de \$24.000 (20% dscto.).

Los cupos son limitados. Reservas y pre venta al mail: pr.comunicaciones@rsantiagohotel.com, o al teléfono +562 2678 8870