

MARSHALL STRIKA

SOMMELIER PROFESIONAL

INICIO CITYFOOD +CITY -FOOD QUIENES SOMOS



VIU MANENT

Nuevas Cosechas

En un ambiente relajado en la terraza Miele, nos da la bienvenida Jose Miguel Viu, director y miembro de la familia de la Viña Viu Manent, y Patricio Celedón, enólogo jefe de la viña.

Seleccionaron cinco vinos considerados los clásicos de **Viu Manent**, para contarnos las novedades y cambios de estos en sus cosechas actuales, los que fueron acompañados de diferentes bocados preparados por el chef Mathieu Michel.

Estos son algunos de los que probé, y considero que pueden ser los "menos conocidos" por ustedes:

- Secreto Viognier 2016 Valle de Colchagua: es un vino sin madera, lo que nos permite encontrar equilibrio en la fruta, destacada acidez y volumen.
Valor: \$9.390
- Gran Reserva Chardonnay 2017 Litueche- Colchagua: proviene de una zona fría de este valle, el cual se encuentra aproximadamente a 18km del mar, ayudando a entregar un vino fácil de beber, frutal y fresco.
Valor: \$8.290
- ViBo Punta del Viento 2015 Colchagua: este blend es producido con la mezcla de variedades mediterráneas (Syrah/ Garnacha/ Mourvedre), y la gran diferencia con sus pares de añadas anteriores, es que desde el 2015 comenzaron a utilizar fudre y huevo.

Es un vino super vivos, que tiene una gran acidez, taninos marcados, pero amigables, con un final medio y muchas sensaciones a frutos del bosque.

Valor: \$12.990

En resumen, Viu Manent esta día a día buscando destacar el frescor y frutalidad en sus vinos, lo que siempre se agradece.

**fotos tomadas con mi celular*