

 **VIU MANENT**  
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

**ESTATE COLLECTION**  
*Reserva*



#### ESTATE COLLECTION CARMENERE RESERVA 2011

##### VITICULTURA

**Viñedo:** Proviene de distintos viñedos de carmenère ubicados en el Valle de Colchagua con una edad promedio de 14 años.

**Suelo:** En general suelos profundos con buen drenaje y 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:** Todas las plantaciones son conducidas en espaldera baja. La poda es en cargador o guyot doble. 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 92%, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah.

**Cosecha:** El carmenère fue cosechado a mano entre el 7 y 14 de mayo, el Cabernet, entre el 17 y 21 de abril y el Syrah entre 27 y 28 de abril.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24°C y 26°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 10 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Una parte del vino fue madurado en barricas de roble. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

**Roble:** 20% de la mezcla fue envejecida por 4 a 5 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer y cuarto uso.

##### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.6 %vol.

pH: 3.58

Acidez Total: 3.3 g/L

Azúcar Residual: 3.1 g/L

Acidez Volátil: 0.39 g/L

##### NOTAS DE CATA

De color morado oscuro, con intensos aromas a especias, donde destaca la pimienta negra, cerezas maduras, mora y café mocka. En boca es un vino muy amigable, balanceado con taninos redondos de buen volumen y grasitud y un final largo y agradable.

##### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viومانent.cl](http://www.viومانent.cl)

*Jantar de Natal em 24/12/2013 na casa do Bruno.*