

 **VIU MANENT**
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

R E S E R V A



RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENÈRE 2014

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de carménère ubicados en el Valle de Colchagua con una edad promedio de 15 años.

Suelo: En general suelos profundos con buen drenaje y fertilidad media.

Clima: La temporada 2013 - 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

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 y ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Varietal: Carménère 92%, Cabernet Sauvignon 4%, Malbec 4%.

Cosecha: El Carménère fue cosechado a mano entre el 29 de abril y 8 de mayo; el Cabernet Sauvignon, entre el 4 y 11 de abril, y el Malbec, entre 28 de marzo y 6 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 25°C y 27°C. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes cortos por día, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de una semana. 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 6 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer y cuarto uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14%vol.

pH: 3,7

Acidez Total: 4,7 g/L

Azúcar Residual: 2.1 g/L

Acidez Volátil: 0.55 g/L

NOTAS DE CATA

Color morado intenso. En nariz es un vino que destaca por sus aromas frutales, donde destacan las notas a mora, cerezas maduras, ciruela, especias dulces y pimienta negra. En boca presenta una estructura media, con taninos sedosos y bien balanceados que dan paso a un final fresco y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viومانent.cl

Safra 2014. Jantar em 27/09/2016.