



# VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

-----  
[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



## Viu 8 Infinito - 2019

**Appellation :** DO Colchagua Valley

**Cépage :** 78% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec et 5% Cabernet Franc

**Terroirs :** Sols limoneux et alluviaux

**Région :** Central Valley

**Élevage :** 15 mois dont, 92 % en fûts de chêne français et 8 % en foudres de chêne non tostés

## Un mot sur la cuvée

Une cuvée qui incarne l'harmonie parfaite entre tradition et innovation. Élaboré à partir des meilleurs raisins de Cabernet Sauvignon, Malbec et Cabernet Franc issus des vignes centenaires de la vallée de Colchagua, ce vin vous séduira par sa couleur violette intense et ses arômes envoûtants. Un voyage sensoriel qui révèle l'âme des terres alluviales et sablonneuses, propices à la production de vins d'exception

## Le domaine

Fondée par la famille Viu en 1935, la marque est d'abord un négociant avant d'acquérir plusieurs vignobles dans la vallée de Colchagua dans les années 1960, devenant un pionnier de la région. Viu Manent se distingue par la préservation des vieilles vignes et l'adéquation entre cépages et terroirs. Le domaine achète également des raisins blancs dans des vallées plus fraîches. Aujourd'hui dirigée par la troisième génération, avec Jose Miguel Viu, Viu Manent combine tradition et modernité, produisant des vins réguliers et des cuvées d'exception

### Notes de Dégustation

Profil aromatique : Prunes juteuses, accompagné de notes de poivre noir et blanc, de violettes et d'épices douces

Se distingue par sa vivacité et son équilibre, révélant des tannins veloutés qui offrent une texture soyeuse et une finale persistante

### Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

### Accords

Canard rôti à l'orange

Tartare de bœuf aux épices douces



## Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.44

Acidité totale (H2SO4) : 6.5 g/L

Sucre résiduel : 3.4 g/L