



Vallée de Colchagua - Chili

<u>www.viumanent.cl</u>



## Gran Reserva - 2021

Appellation: DO Colchagua Valley

Cépage: Carménère

Terroirs: Sols volcaniques et alluviaux

**Région :** Central Valley

Élevage: 10 mois en fûts de chêne français de deuxième utilisation (61%), tandis que 39 % a été élevé en œufs en béton

et en cuves inox

# Un mot sur la cuvée

Découvrez le Gran Reserva Carménère 2021, un vin d'exception qui incarne l'essence même de la vallée du Colchagua. Élevé sur les pentes volcaniques de La Capilla, ce Carménère de 31 ans révèle une histoire riche, portée par des sols volcaniques alluviaux qui lui confèrent une personnalité unique

## 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: Fruits noirs avec des notes empyromatiques tels que le café

Texture riche et équilibrée, avec des tannins réactifs qui enveloppent le palais, menant à une finale longue et agréable

### Conseils

T° de Service: 16° C Potentiel de garde : 6 ans

#### Accords

Bochettes de bœuf marinées au piment Gratin d'aubergines et mozzarella



# Informations techniques

Alcool: 14 %

pH: 3.82

Acidité totale (H2SO4): 2.52 g/L

Sucre résiduel: 3.6 g/L







