



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Secret - 2022

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 85% Malbec et 15% "Secret"

Terroirs : Sols granitiques et graveleux

Région : Central Valley

Élevage : 10 mois en fûts de chêne français (8%), tandis que 18% en foudres et 2 % dans des œufs en béton et 71% en cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Plongez dans l'univers du Secret de Viu Manent Malbec 2021, un vin qui révèle la richesse et la complexité du terroir chilien, issu des vignobles d'El Olivar, au cœur de la vallée du Colchagua. Ce Malbec est le fruit d'une vinification précise et respectueuse de la nature, mettant en lumière l'authenticité des saveurs chiliennes

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 rouges mûrs, épices et une note minérale élégante
Tannins soyeux, bien intégrés, qui apportent une structure harmonieuse et une finale élégante et équilibrée

Conseils

T° de Service : 14 - 16° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Canard rôti aux épices douces

Tacos de poisson épicés



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.72

Acidité totale (H2SO4) : 4.76 g/L

Sucre résiduel : 2.29 g/L