



# 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

Cuvée d'assemblage réunissant Cabernet Sauvignon, Malbec et Cabernet Franc, dont une partie issue de vignes de plus de 100 ans, ce vin exprime toute la profondeur du vignoble San Carlos. Le millésime 2019, marqué par un été chaud puis un automne plus tempéré, a permis une maturation progressive et l'assouplissement naturel des tanins. Les raisins sont soigneusement triés, puis vinifiés en petites cuves inox après une macération préfermentaire à froid de 5 jours. L'élevage de 15 mois en chêne français, complété par une part en foudres non toastés, apporte structure, complexité et finesse.

## Le domaine

Viu Manent est une maison familiale fondée en 1935, d'abord reconnue sur le marché pour ses Vinos Viu. Son ancrage viticole prend une nouvelle dimension en 1960 avec l'acquisition de trois vignobles à Colchagua, dont San Carlos de Cunaco, berceau de vignes centenaires de Malbec, devenu cépage emblématique du domaine.

Aujourd'hui menée par la troisième génération, Viu Manent affirme une identité fondée sur la précision et une production respectueuse de l'environnement, certifiée vegan. Le domaine s'impose également comme une référence de l'œnotourisme chilien, classé sept années consécutives parmi les World's Best Vineyards et distingué par Tim Atkin 2026 pour la Best Cellar Experience.

### Notes de Dégustation

Profil aromatique : nez élégant et parfumé, sur des arômes de fruits rouges, violette, poivres noir et blanc, complétés par des notes d'épices douces.

Bouche vibrante et équilibrée, portée par des tanins très fins, avec une finale profonde, précise et 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