



# VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

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



## Estate Collection Rosé - 2023

**Appellation :** DO Colchagua Valley

**Cépage :** Malbec

**Terroirs :** Sols alluviaux et argilo-sableuses

**Région :** Central Valley

**Élevage :** En cuve en inox

## Un mot sur la cuvée

Issu à 100 % de Malbec, ce rosé provient du vignoble San Carlos, au cœur de la vallée de Colchagua, où les vignes ont en moyenne 19 ans. Le millésime 2023, marqué par des températures élevées en fin de saison, offre un rosé frais, équilibré et doté d'une belle concentration. Les raisins sont égrappés puis pressés directement. Le moût est débourbé 36 à 48 heures, avant fermentation en cuves inox à basse température. L'élevage sur lies fines apporte texture, volume et équilibre.

## 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 : notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs, dans un registre frais et délicat.

Bouche fraîche et tendue, un bel équilibre en milieu de bouche et des notes de fruits rouges frais évoquant la fraise coupée.

### Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

### Accords

Salade de crevettes, avocat et pamplemousse rose

Filet de rouget, vierge de tomates et basilic



## Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.34

Acidité totale (H2SO4) : 6.47 g/L

Sucre résiduel : 1.13 g/L