



Viu Manent Secret Sauvignon

Casablanca, Chili

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met droge, warme zomers. De bodems bestaan voornamelijk uit kalksteen, klei en leem.

VINIFICATIE: De druiven ondergaan een koude schilnweking van 6 à 8 uur. Vergisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. De uiteindelijk wijn rijpt 2 à 3 maanden op zijn gistcellen in RVS.

DRUIVEN: sauvignon blanc

GEUR & SMAAK: Stuivend en complex met aroma's van wit fruit, grapefruit, ananas en een vleugje ziltigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Een heerlijk aperitief en fantastisch bij alles wat uit zee komt, geitenkaas, salades en gedroogde ham.

WEETJE: Secret refereert aan de 15% jaarlijks wisselende druiven die aan de sauvignon blanc worden toegevoegd. Welke dit precies zijn, houdt Viu Manent namelijk geheim.



Viu Manent is een hecht familiebedrijf dat sinds de oprichting in 1935 is uitgegroeid tot een belangrijke speler op de binnenlandse en internationale wijnmarkt. Sinds 2000 heeft Jose Miguel, de derde generatie Viu, de leiding heeft het bedrijf. Samen met zijn drie zussen en een toegewijd team van specialisten maakt hij verschillende series kwaliteitswijnen van diverse druiven die groeien op de ruim 250 hectare eigen wijngaarden. Sommige druivenstokken zijn meer dan 100 jaar oud. Het doel van Viu Manent is om pure en frisse wijnen te maken waarin het karakter van de druif en het terroir optimaal tot uitdrukking komt. Naast de Reserva en Gran Reserva wijnen maakt Viu Manent een beperkt aantal Single Vineyard wijnen van de allerbeste druiven van speciaal geselecteerde percelen in drie wijngaarden in Colchagua Valley. Ook zet Viu Manent zich op vele manieren in op het gebied van duurzaamheid.