



Viu Manent Chardonnay Gran Reserva

Colchagua, Chili

KLIMAAT & TERROIR: Zeeklimaat met verkoelende koele wind, ochtendmist en relatief koele zomers. Gevarieerde bodemsamenstelling met percelen met overwegend graniet en percelen met een alluviale bodem. De bodem is over het algemeen diep, stenig en goed afwaterend.

VINIFICATIE: Circa 40% van de wijn vergist in vaten van gebruikt Frans eikenhout, de rest in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt daarna negen maanden op zijn gistcellen waarbij elke twee weken bâtonnage plaatsvindt.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Gastronomische, volumineuze wijn met aroma's van groene appel, citrus, witte bloemen, karamel en vanille, maar ook veel mineraliteit. Volle, romige structuur gecombineerd met frisse zuren en een subtiele ziltigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Geschikt als begeleider van tartaar, zalm of sushi en - iets minder koel geschonken - bij bereidingen van wit vlees en gevogelte.

WEETJE: De druiven voor deze gran reserva chardonnay komen uit de kustregio van Colchagua valley.



 **VIU MANENT**
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE



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 José Miguel, de derde generatie Viu, de leiding over 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.