



Viu Manent San Carlos Single Vineyard Malbec

Colchagua, Chili

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met droge, warme zomers. De druiven zijn afkomstig van zeer oude stokken uit de San Carlos wijngaarden. De bodem is er diep en poreus en bestaat uit alluviale elementen met vooral veel zand en klei.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven ondergaan een schilnweking van enkele dagen voorafgaand aan de vergisting. Fermentatie met wilde gisten, waarna het grootste deel van de wijn circa 16 maanden in kleine vaten van Frans eikenhout rijpt.

DRUIVEN: malbec

GEUR & SMAAK: Kersenrode wijn met aroma's van donker fruit als pruim en zwarte bes, en daarnaast vanille door de houtrijping. Intens en levendig met een fantastische structuur.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer de wijn bij geroosterd rund- of lamsvlees of een winterse kruidige vleesstoom met groenten.

WEETJE: Malbec is een grote jongen in buurland Argentinië, maar wordt relatief weinig verbouwd in Chili. Hier in de Colchagua-vallei kan hij echter uitstekend rijpen en geweldige wijnen opleveren.

 **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.