



Viu Manent Secret Viognier

Colchagua, Chili

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

VINIFICATIE: De druiven worden vergist in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Na de vergisting rijpt de wijn circa 10 maanden op zijn gistcellen, eveneens in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: viognier

GEUR & SMAAK: Complexe, maar frisse en fruitige wijn met aroma's van papaya, abrikoos, rijpe peer en citrus naast florale tonen. Volle, iets vettige, maar opnieuw frisse smaak en een lange, verfijnde afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Een ideaal aperitief en begeleider van zeevruchten, gerechten uit de Aziatische keuken en zachte kazen.

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

 **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.