



Viu Manent Cabernet Sauvignon Reserva Colchagua, Chili

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

VINIFICATIE: De ontsaalde en gekneusde druiven worden vergist op maximaal 30°C in roestvrijstalen tanks. Circa 20% van de wijn rijpt vervolgens 6 maanden op gebruikte Franse eikenhouten vaten, de rest op RVS.

DRUIVEN: cabernet sauvignon

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een expressieve wijn met aroma's van zwarte bes, peper en munt. Lichte tannines zorgen voor structuur.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij langzaam gegaard rundvlees, rijke pasta's, vegetarische gerechten met bijvoorbeeld paddenstoelen en romige kazen.

WEETJE: Viu Manent is één van de oudste wineries van een wijnland dat pas 30 jaar op grote schaal zijn wijnen naar het buitenland exporteert.



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.