



Viu Manent Malbec Reserva

Colchagua, Chili

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

VINIFICATIE: De druiven worden vergist in roestvrijstalen tanks. Vervolgens rijpt circa 20% 6 maanden in gebruikte Franse eikenhouten vaten, de rest in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: malbec

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Dieppaarse wijn met intense aroma's van bosbes, kers, zoethout en viooltjes. De smaak is fris en rond met een lange, fruitige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Probeer deze wijn eens bij zoetzure gerechten zoals varkensribbetjes, gegrilde hamburgers of auberginestoofpot. Serveer op 16-18°C.

WEETJE: Viu Manent maakt de mooiste malbec van oude stokken. Met paard en wagen rijd je door de wijngaarden waar ze een metersdiep gat hebben gegraven om de verfijnde vertakkingen van de stokken te laten zien.

 **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.