



## Viu Manent Carménère Reserva

Colchagua, Chili

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

**VINIFICATIE:** De handmatig geoogste druiven worden vergist in roestvrijstalen en cementen tanks. Circa 20% rijpt vervolgens 6 maanden op gebruikte Franse eikenhouten vaten, de rest op RVS en beton.

**DRUIVEN:** carménère

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,50%

**GEUR & SMAAK:** Rijk en kruidig met zwarte bes, braam, kers, roze peper en een hint van zwarte thee. De smaak is fris met soepele tannines en een lange afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Veelzijdige wijn bij diverse gerechten, van pasta tot stoofpot met groenten en tomatensalade.

**WEETJE:** De carménère-druif werd in Chili pas in 1994 ontdekt. Men dacht altijd dat het de merlot-druif was, maar na onderzoek bleek het carménère te zijn. Deze druif is in de 19e eeuw vanuit Bordeaux naar Chili gekomen.

 **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.