

VIU MANENT

CHILE

Reserva Cabernet Sauvignon 2018

Das Familienweingut Viu Manent wurde 1935 in Santiago de Chile gegründet und wird heute in dritter Generation von José Miguel Viu geführt. Die eigenen Weingärten der Kellerei liegen im Colchagua Valley, 185 km südlich von Chiles Hauptstadt Santiago. In den Weingärten San Carlos, La Capilla und El Olivar werden über 250 Hektar Rebfläche bewirtschaftet. Geprägt vom hervorragenden Terroir, einem alten Rebstockbestand und der Arbeit des engagierten Viu-Manent Teams werden mit Liebe zum Detail Weine von starkem Charakter gekeltert. Die hervorragende Qualität Viu Manents begeistert Liebhaber in mehr als 35 Ländern der Erde. Weltweite Auszeichnungen und Medaillen repräsentieren den Erfolg und die Exklusivität des Familienweingutes.

Als Begründer der ersten Weinstraße Chiles gilt die Kellerei Viu Manent als führendes Weingut im chilenischen Wein-Tourismus. Als einzige Kellerei wurde Viu Manent in zwei aufeinander folgenden Jahren mit dem Titel „2nd Most Awarded Winery Of Chile“ ausgezeichnet. Viu Manent liebt seine Besucher. Die kompetenten Tour Guides freuen sich, den Gästen die Geschichte der Kellerei und die Arbeit im Weinberg näher zu bringen. Der Besucher entspannt bei einer Kutschfahrt oder einem gemütlichen Ausritt durch die Weinberge. Mit traditionellen Gerichten der nordspanischen und französischen Küche inmitten der Weinberge erfreut das Restaurant La Llaveria den Gourmet. Den Genuss der südamerikanischen Gelassenheit erlebt man im Caféhaus des San Carlos Weinberges.

Der Familientradition verbunden und mit Blick in die Zukunft präsentieren sich Ihnen die Weine als genussvolle Botschafter Chiles.

¡Salud con vinos Viu - Erleben Sie Chile!

Vinifikation

In der Kellerei angelangt, werden die gelesenen Trauben für diesen Cabernet Sauvignon entrappt und gemahlen. Anschließend erfolgt die Zugabe von ausgewählten, aktiven Hefestämmen. Um eine optimale Aroma- und Farbextraktion zu erhalten, wird der Most zweimal täglich über den sich bildenden Tresterhut gepumpt. 25 % des Weines erhalten eine Reifung in französischen Barriques, während der andere Teil in Edelstahltanks gelagert wird. Kurz vor der Abfüllung wird der Wein verschnitten und in Flaschen gefüllt.

Winemaker's Notes

Im Glas präsentiert sich dieser Cabernet Sauvignon von tiefer rubinroter Farbe. Aromen von roten und schwarzen Beerenfrüchten wie Cassis sowie leichte Gewürze und Pfeffernoten dominieren in der Nase. Am Gaumen präsentieren sich konzentrierte Fruchtnoten wie Himbeere, schwarze Kirsche ergänzt durch Mocca, süße Vanille und Schokolade. Reife, strukturierte Tannine begleiten bis zum lang anhaltenden und eleganten Abgang.

Empfehlung

Genießen Sie diesen Cabernet Sauvignon zu herzhaften Fischaufläufen und ausgewählten sahnigen Käsesorten.

Weindaten

Rebsorte(n):	98 % Cabernet Sauvignon, 2 % Syrah
Anbaugebiet(e):	Colchagua Valley
Erntedatum:	Mitte April, Anfang Mai
Barrique:	6 Monate in französischen Barriques
Totalsäure:	5,03 g/l
Restzucker:	3,33 g/l
Alkohol:	13,5 %

Allgemeine Verpackungsinformationen

Verpackung: 6 Flaschen pro Karton

Inhalt: 0,75 Liter

EAN-Flasche: 78 043149 4506 3

Allergene: Enthält Sulfite

EAN-Karton: 2 78 043149 4514 2

für vegane Ernährung geeignet



 **VIU MANENT**
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE