



VIU 1 - Primera Edición 1999

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 50 años y una densidad de 4.464 plantas/ha.

Suelo: Plano, profundo, textura franco arcillosa, de fertilidad media.

Clima: La temporada se presentó con lluvias moderadas concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco y caluroso, dando paso a una fase final de madurez con temperaturas moderadas, lo cual permitió esperar la madurez de taninos.

Manejo del viñedo: Conducción en espaldera baja y una poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales, a principios de Marzo, para aumentar la exposición de la fruta.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 90% / Cabernet Sauvignon 10%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano el 18 de Abril de 1999.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 28° a 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 a 4 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 3 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. El vino fue madurado en barricas de roble por 22 meses, siendo luego embotellado.

Roble: El 100% del vino estuvo por 22 meses en barricas nuevas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 % vol.

pH 3.6

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 2.8 g/L

Acidez Volátil 0.52 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo rubí profundo, con reflejos púrpura, típicos de la variedad. En boca es un vino con cuerpo, muscular y denso. Sus aromas son intensos y recuerdan tierra húmeda de sotobosque, avellanas, trufas y cassis. En boca es un vino masivo, con evidentes notas a chocolate amargo.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede beberse ahora, pero mejorará con una guarda de 5 a 10 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935