



VIU 1 2012

VITICULTURA

Viñedo: Viu 1 es elaborado a partir de las mejores uvas de Malbec provenientes del Cuartel N°4 de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Este cuartel fue plantado hace más de 100 años, y tiene una densidad de plantación de 4.464 plantas/hectárea.

Suelo: De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante para la producción de Malbec de alta gama.

Clima: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el “Fenómeno de la Niña”, el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg entre el 30 de abril y 2 de mayo. El rendimiento fue de 8,1 toneladas por hectárea. En el viñedo se realizó una primera selección de racimos eliminándose principalmente hojas y racimos en mal estado.

Vinificación: Una vez que la uva llegó a la bodega, se realizó una segunda selección de racimos, eliminando restos de hojas y racimos con una madurez irregular. Posteriormente la uva fue despalillada, dando paso a una tercera selección, ahora de bayas, eliminando restos de escobajos principalmente. La selección fue seguida de una maceración prefermentativa en frío (a 8°C) por 8 días. La fermentación alcohólica fue realizada en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizó un remontaje diario. La maceración total fue de 24 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia barricas de roble, dando paso a la fermentación maloláctica en forma natural. El vino fue envejecido en barricas de roble francés (90% nuevas) por 17 meses, luego de lo cual fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5 %

pH: 3.57

Acidez Total: 5.5 g/L

Azúcar Residual: 2.9 g/L

Acidez Volátil: 0.63 g/L

NOTAS DE CATA

De color violeta, casi negro. Su compleja y elegante nariz recuerda las ciruelas, violetas, frutos del bosque, especias dulces y caja de puros. En la boca es un vino sabroso, de gran estructura, profundo, fresco, de textura suave, con un muy buen balance entre taninos y acidez, y un final largo y persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935