



VIU 1 2013 - Décimo tercera edición

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, de muy buen drenaje y presenta un gran desarrollo radicular. La arcilla es de gran calidad, debido a que es "expandible", por lo cual, administra muy bien la entrega de agua a la planta durante todo el año, favoreciendo la madurez y evitando probables deshidrataciones que afectan la calidad de la uva.

Clima: La temporada 2012 - 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 98%, Petit Verdot 2%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg la última semana de abril. 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 por levaduras seleccionadas, 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 27 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 (80% nuevo) por 16 meses, luego de lo cual fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3.51

Acidez Total: 5.36 g/L

Azúcar Residual: 2.6 g/L

Acidez Volátil: 0.61 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso y profundo con matices violáceos. El carácter de este vino se expresa en la nariz con notas de ciruela, cassis, arándano, violeta, flores silvestres, sumado a una sutil nota a cuero fino. En boca es complejo, de gran textura, muy sabroso, fresco, elegante, vibrante, mineral y muy expresivo de su lugar de origen. Es un vino auténtico, muy largo y profundo en el paladar.

POTENCIAL DE GUARDA:

Beber ahora o guardar hasta el 2023

FAMILY OWNED SINCE 1935