



VIU 1 - Segunda Edición 2001

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, Cunaco, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 40 a 50 años y una densidad de 4.464 plantas/ha.

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

Clima: Las precipitaciones se concentran en Invierno. El Verano es seco y caluroso. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de los Andes.

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 entre el 11 y 15 de Abril de 2001.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada 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: 14.4 % vol.

pH 3.67

Acidez Total: 4.7 g/L

Azúcar Residual: 2.0 g/L

Acidez Volátil 0.59 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta oscuro, intenso y de gran profundidad. En nariz evidencia una gran complejidad, con aromas a cerezas maduras y cassis, acompañadas de un dulce café. Una boca suntuosa, con notas de chocolate amargo, que prevalecen sobre grosellas maduras, cuero y trufas salvajes. Los taninos son poderosos pero a la vez suaves y delicados y aportan un elegante final

POTENCIAL DE GUARDA

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

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Delicioso sólo o acompañado de un filete de vacuno o carne de venado salvaje. También es un buen acompañamiento de champiñones porcini fritos y quesos azules como Roquefort.

FAMILY OWNED SINCE 1935