



VIU 1 - Quinta Edición 2005

VITICULTURA

Viñedo: El componente de Malbec de esta mezcla se obtuvo del cuartel N°4 de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Este cuartel de Malbec tiene una edad promedio de 60 a 80 años.

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

Clima: Precipitaciones promedio de 600 mm y concentradas en los meses de Invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. 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 poda en cargador o guyot doble. Está plantado a una densidad de 4.500 plantas/hectárea. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 88% y Cabernet Sauvignon 12%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 20 y 21 de Marzo de 2005.

Técnicas de vinificación: Se hizo una selección de racimos durante la cosecha. En la bodega se realizó una segunda selección de racimos, descartando todas las bayas de madurez irregular. La uva fue despallada, haciéndose una tercera selección de bayas, eliminando pedazos de escobajo. Entonces las uvas fueron molidas hacia un estanque, donde se realizó un "sangrado" del 15% del jugo, para aumentar la relación entre la piel y el jugo. Posteriormente se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° - 12°C) durante 6 días. Luego, se aumentó la T° y se inoculó con levaduras seleccionadas. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 2 remontajes diarios, y las T° llegaron a peaks de entre 28° y 30°C. Luego de 27 días de maceración total, se procedió al descube hacia barricas de roble, donde ocurrió la fermentación maloláctica natural. El vino fue madurado en barricas de roble por 20 meses, y luego delicadamente embotellado.

Roble: El vino fue madurado por 20 meses en barricas de roble francés. Un 88% de las barricas eran de primer uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,80 %vol.

pH: 3,47

Acidez Total: 6,00 g/L

Azúcar Residual: 3,30 g/L

Acidez Volátil: 0,61 g/L

NOTAS DE CATA

De intenso color violeta, presenta una apariencia casi opaca en la copa. En nariz se evidencian seductores aromas a grosellas negras y ciruelas combinadas con café moka y un toque de especias dulces. En boca resaltan sabores a chocolate y arándanos, que configuran un perfil delicioso y placentero, complementado con una gran amplitud de notas a cerezas maduras, cuero y trufa. Sus voluptuosos taninos se combinan perfectamente con una acidez fresca, y abundantes notas minerales que conducen a un elegante y persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2016.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Delicioso con chuletas de cordero al pesto de menta, o con un filete de venado al romero o con champiñones portobello asados. Va muy bien también, con quesos maduros y cremosos como el Roquefort. Temperatura recomendada para servir: 17 a 18°C.

FAMILY OWNED SINCE 1935