

## VIU 1 - Séptima Edición 2007

### VITICULTURA

**Viñedo:** Las uvas Malbec provienen del Cuartel N°4 de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Este cuartel tiene una edad promedio de 90 años, con una densidad de plantación de 4.464 plantas/hectárea, y las uvas Petit Verdot provienen del Cuartel N°20 de nuestro viñedo El Olivar, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Este cuartel tiene una edad de 9 años, con una densidad de plantación de 5.000 plantas/hectárea.

**Suelo:** El Cuartel N°4 de San Carlos tiene un suelo plano, profundo, de textura franco arcillosa y fertilidad media. El Cuartel N°20 de El Olivar tiene un suelo con pendiente pronunciada, granítico, poco profundo y baja fertilidad.

**Clima:** Precipitaciones de 600 mm al año, 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.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Malbec 94% y Petit Verdot 6%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg. El Malbec fue cosechado el 30 de Abril y el Petit Verdot el 2 de Mayo de 2007.

**Técnicas de vinificación:** Se hizo una primera selección de racimos durante la cosecha. En la Bodega, se realizó una segunda selección de racimos, eliminando hojas y racimos con una madurez irregular. La uva fue despalillada, haciéndose una tercera selección de bayas, eliminando restos de escobajos. Luego se efectuó una maceración prefermentativa en frío (a 8°C) por una semana, período en el cual se realizó un "sangrado" del 20% del jugo, para aumentar la relación entre la piel y el jugo. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 28° y 30°C. Durante la fermentación alcohólica se realizó un remontaje diario. Luego de 25 días de maceración se hizo el descube hacia barricas de roble, realizándose una fermentación maloláctica natural. El vino fue madurado en barricas de roble por 22 meses, y luego embotellado.

**Roble:** El vino fue madurado por 22 meses en barricas nuevas de roble francés (98%) y roble americano (2%)

El 31 de Marzo de 2009 se embotellaron 11.970 botellas en formato de 750 mL

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,9 %vol

pH: 3,53

Acidez Total: 5,9 g/L

Azúcar Residual: 3,4 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

### NOTAS DE CATA

De intenso color morado oscuro con notas violáceas. En nariz se evidencian aromas a moras maduras, higos confitados y café mocka, combinados con un toque de especias dulces. En boca resaltan sabores a regaliz, mermelada de arándanos y cacao agridulce, que configuran un perfil complejo y refinado. Sus elegantes taninos se combinan perfectamente con una acidez fresca y balanceada, con abundantes notas minerales, que conducen a un elegante y persistente final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2024



FAMILY OWNED SINCE 1935