VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

VIU 1

VIU 1 2008 – Octava Edición

VITICULTURA

Viñedo: Viu 1 es elaborado a partir de las mejores uvas de Malbec provenientes del Cuartel Nº4 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.
Suelo: El Cuartel Nº4 de San Carlos presenta un suelo aluvial, arcillo arenoso, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.
Clima: La vendimia 2008 fue bastante atípica, comenzó con una primavera muy fría que retraso la brotación en casi 3 semanas. Luego desde comienzos del verano las temperaturas aumentaron y el clima se mantuvo caluroso hasta fines de marzo cuando una suave lluvia cayó sobre el valle. Esto hizo que las temperaturas se atenúen y permitió seguir esperando la madurez de taninos con tranquilidad y sin grandes aumentos de azúcar en las bayas. Durante la temporada, cayeron aproximadamente 370 mm, los cuales se concentraron durante los meses de junio, julio y agosto del 2007.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 100%
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg la última semana de abril. El rendimiento fue de 6.2 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 8ºC) por una semana. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 28º y 30ºC. 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 nuevas de roble francés (98%) y americano (2%) por 21 meses, luego de lo cual fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.
El 06 de Agosto de 2010 se embotellaron 9.095 botellas en formato de 750 mL

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 14.7 %
pH: 3.44
Acidez Total: 5.8 g/L
Azúcar Residual: 2.9 g/L
Acidez Volátil: 0.65 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un intenso color violeta-ónix. Su elegante nariz revela notas de moras, cerezas y ciruelas, que se entremezclan con sutiles notas a tabaco rubio, violetas y especias. Su boca es exuberante, destacando por su frescura, elegancia y concentración de taninos aterciopelados, y la vez revela trazas de moras, arándanos y especias dulces que completan su complejidad y dan paso a un final largo e inolvidable.

POTENCIAL DE GUARDA: Beber ahora o guardar hasta el 2022.

FAMILY OWNED SINCE 1935