



VIU 1 2009

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 tiene una edad promedio de 90 años, con una densidad de plantación de 4.464 plantas/hectárea.

Suelo: El Cuartel N°4 de San Carlos presenta un suelo aluvial, areno arcilloso, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

Clima: La vendimia 2009 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", la cual produce disminución en la temperatura del océano, lo cual a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2008-2009 se presentó con temperaturas altas, pero similares a las de un año normal, con ausencia total de heladas. Posteriormente las temperaturas aumentaron aún más y se extendieron incluso hasta fines de abril, periodo en el cual tampoco se registraron precipitaciones. Durante la temporada, cayeron aproximadamente 645 mm, los cuales se concentraron durante los meses de mayo, junio, julio y agosto del 2008.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg entre el 2 y 5 de mayo de 2009. El rendimiento fue de 7.1 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 despallada, 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 una semana. 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. La maceración total fue de 29 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 20 meses, luego de lo cual fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14.5 %

pH: 3.39

Acidez Total: 5.4 g/L

Azúcar Residual: 2.8 g/L

Acidez Volátil: 0.55 g/L

NOTAS DE CATA

Profundo e intenso color violeta-ónix. Presenta una nariz perfumada y elegante, que evidencia notas a frutas negras como ciruelas, moras, arándanos y cerezas negras, más algo de violetas, especias dulces y tabaco rubio. En boca muestra una textura suave y una gran concentración, con un muy buen balance entre taninos y acidez. A su vez es expresivo, elegante, complejo y sutilmente mineral, dando paso a un final placentero e prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA:

Beber ahora o guardar hasta el 2024

FAMILY OWNED SINCE 1935