



## VIU 1 2010

### 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 fue plantado hace más de 100 años, y tiene una densidad de plantación de 4.464 plantas/hectárea.

**Suelo:** De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso, de muy buen drenaje y presenta un gran desarrollo radicular. La arcilla es de gran calidad, debido a que es "expandible", por lo cual, administra muy bien la entrega de agua a la planta durante todo el año, favoreciendo la madurez y evitando probables deshidrataciones que afectan la calidad de la uva.

**Clima:** La cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. Las precipitaciones fueron de 480 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 5 de mayo. Debido al clima más fresco y a la madurez más lenta, los vinos en general son más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Malbec 98%, 2% Petit Verdot

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg entre el 5 y 13 de mayo. El rendimiento fue de 6.7 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 8°C) por 8 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. 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 un 100% en barricas nuevas de roble francés por 16 meses, luego de lo cual fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 15.2 %

pH: 3.53

Acidez Total: 5.5 g/L

Azúcar Residual: 2.8 g/L

Acidez Volátil: 0.62 g/L

### NOTAS DE CATA

Color violeta-ónix, intenso y profundo. Presenta una nariz elegante y compleja, donde destacan aromas a frutos rojos, frutos negros, notas a flores azules, especias dulces y tabaco rubio. En boca muestra una gran estructura, textura suave y un muy buen balance entre taninos y acidez. A su vez es profundo, elegante, complejo y sutilmente mineral. El final es largo, placentero y muy persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA:

Beber ahora o guardar hasta el 2022.

FAMILY OWNED SINCE 1935