

# L A C A V



C L U B D E A M A N T E S D E L V I N O

TENDENCIAS DE LOS ESPUMANTES CHILENOS.

PANORAMAS IMPERDIBLES PARA EL AÑO NUEVO.

BITTERS COMO BASE DE CÓCTELES VERANIEGOS.

## CHAMPAGNE: VOLVIENDO AL ORIGEN

Chile \$ 5.500  
Diciembre 2017  
www.cav.cl





**VIU MANENT**

VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Carretera del vino Km. 37, Cunaco. Reservas: [turismo@viumanent.cl](mailto:turismo@viumanent.cl). Teléfono: +56 2 28403181



Viu Manent Winery / [www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)

VIBO

Malbec 2010 Mendoza - Argentina

SÚPER PREMIUM  
**VIU MANENT**  
VIBO  
MALBEC 2010



*Complejo  
Y  
vibrante*

Nació como un malbec argentino hecho por chilenos. Una aventura de viña Viu Manent en Mendoza que tiene a esta cosecha, la 2010, como la última de una interesante experimentación en el Valle de Uco.

POR ALEJANDRO JIMÉNEZ  
FOTOGRAFÍAS JUAN PABLO TURÉN Y  
ARIEL CERDA.

PATRICIO CELEDÓN,  
ENÓLOGO.

**V**iBo es una línea que se ha dedicado a la innovación y experimentación. "Su idea nació en un viaje enológico que realizó un grupo de Viu Manent a Argentina invitado por algunas bodegas de Mendoza. De ahí surgió la idea de hacer un malbec en Argentina, una cepa que identifica a nuestra viña. Así nació la primera cosecha el 2007 que se vinificó en la bodega Vistalba de Carlos Pulenta, quien aportó parte de la uva junto a un productor de Altamira, en el valle de Uco", recuerda el enólogo de la

viña de Colchagua, Patricio Celedón. ViBo debe su nombre a las siglas de la tercera generación a cargo de la viña: los Viu Bottini. "La cosecha 2010, para mi gusto, es la mejor de las cuatro existentes, porque se trabajó solo con dos productores, ambos ubicados en el Valle de Uco. Fue una añada más fresca, entonces tiene mucha fruta y buena acidez, pero es obviamente un malbec argentino en cuanto expresión frutal en la nariz con un lado fresco", dice Celedón. 

# 16 a 17

meses estuvo en barrica, el 60 por ciento nueva.

# 13 mil

botellas fue el total de botellas de la cosecha 2010.



## El terroir

La cosecha 2010 tuvo dos orígenes de malbec de Altamira, a 1550 m.s.n.m. "Uno proviene de un suelo arenoso con mucho drenaje y harta arcilla. Ese viñedo tenía aproximadamente 30 años, y aunque su manejo no era el óptimo, tenía una calidad natural

alta. El otro era un viñedo más nuevo, bien manejado, de unos diez años, que estaba en un suelo más arcilloso, que te daba una fruta muy rica aunque no con la complejidad del otro. La fusión de ambos era muy buena", explica el enólogo. 

## El vino

Se usó una vinificación tradicional, con una maceración larga, extractiva. "Tiene una cantidad de madera importante, pero menos tostada de lo normal para la época. Hay mucha concentración, es un vino grande", dice Celedón.

La cosecha 2010 es la última que se hizo en Argentina, pero a su alero nacieron otros ViBo "made in Chile". 



### Viu Manent

VIBO  
MALBEC 2010  
VALLE DE UCO, MENDOZA

**enólogo**  
Patricio Celedón

**ficha técnica**  
100% malbec

**potencial de guarda**  
2-3 años

**temperatura de servicio**  
16° C

### nota de cata

Rojo cereza negra profundo y oscuro. Aromas a mora, arándano, cereza negra, grosella negra, chocolate, violetas, tabaco y cedro. En boca es de gran estructura y potencia, acidez media-alta, taninos firmes y abundantes, especiado, balanceado y de final largo.

