



### VIU 1 2014 - Décima quarta edição

**Vinhedo:** Viu 1 é elaborado a partir das melhores uvas de Malbec provenientes do Quartel Nº4 de nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Este quartel foi plantado há mais de 100 anos e possui uma densidade de plantação de 4.464 plantas/hectare.

**Solo:** De origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso, de ótima drenagem e apresenta um grande desenvolvimento radicular. A argila é de grande qualidade, uma vez que é “expansível”, motivo pelo qual administra muito bem o fornecimento de água para a planta durante todo o ano, favorecendo a maturação e evitando prováveis desidratações que afetam a qualidade da uva.

**Clima:** A temporada 2013 - 2014 iniciou com uma primavera muito fria marcada por intensas e prolongadas geadas que afetaram principalmente as variedades mais precoces. Isto provocou um atraso na brotação e nos estados fenológicos da uva, além de uma diminuição nos rendimentos. Posteriormente o clima apresentou uma melhora, com um verão seco e quente, o que atenuou em parte o atraso inicial, resultando em uma colheita muito curta e concentrada no tempo. Ao contrário de um ano normal, o verão apresentou noites bastante frescas, o que manteve o nível de acidez das uvas elevado até o momento da colheita. Os vinhos obtidos apresentam boa concentração, grande cor, são frescos, com boa tipicidade e expressão de seu lugar de origem.

#### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** 97% Malbec, 3% Petit Verdot.

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 12 kg em 22 de abril. No vinhedo foi realizada uma primeira seleção de cachos, sendo eliminados principalmente folhas e cachos em mal estado.

**Vinificação:** Após a chegada da uva na adega, foi realizada uma segunda seleção de cachos, eliminando restos de folhas e cachos com uma maturação irregular. Posteriormente a uva foi desengaçada e submetida a uma terceira seleção, agora de bagas, eliminando restos de talos, principalmente. A seleção foi seguida por uma maceração pré-fermentativa a frio (a 8°C) por 8 dias. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 26°C e 28°C. Durante a fermentação alcoólica foi realizada uma remontagem diária. A maceração total foi de 27 dias, sendo na sequência realizado o descube para barris de carvalho, dando prosseguimento à fermentação malolática natural. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês (80% novo) por 16 meses, período após o qual foi engarrafado sem filtrar para conservar toda sua concentração e caráter.

#### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 14 %;  
pH: 3.67;  
Acidez Total: 3.28 g/L;  
Açúcar Residual: 2.8 g/L;  
Acidez Volátil: 0.74 g/L

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor violeta escura. Seu complexo e elegante nariz recorda ameixas, figos confitados, café moca, especiarias doces e tabaco amarelo. Em boca apresenta uma grande estrutura, com ótimo equilíbrio entre taninos e acidez. O final é longo, elegante, profundo, agradável e persistente.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2024

FAMILY OWNED SINCE 1935