



### VIU 1 2014 - Décimo cuarta edición

**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 temporada 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

#### VINIFICACIÓN

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

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg el 22 de abril. 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 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 roble natural. El vino fue envejecido en barricas de roble francés (80% nuevo) por 16 meses, luego de lo cual fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

#### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.67

Acidez Total: 3.28 g/L

Azúcar Residual: 2.8 g/L

Acidez Volátil: 0.74 g/L

#### NOTAS DE CATA

De color violeta oscuro. Su compleja y elegante nariz recuerda las ciruelas, higos confitados, café mocka, especias dulces y tabaco rubio. En boca muestra una gran estructura, con un muy buen balance entre taninos y acidez. El final es largo, elegante, profundo, con un placentero y persistente final.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2024

FAMILY OWNED SINCE 1935