Viu Manent

VIU 1 2013

La *cosecha* del *cambio*

El cuartel n° 4 del viñedo San Carlos de Viu Manent es puro patrimonio. Malbec de más de 100 años dan vida a uno de los vinos chilenos más emblemáticos de la cepa que hoy vive nuevos aires.

TEXTO **ANA MARÍA BARAHONA A.**
FOTOGRAFÍAS **MACARENA ÁLVAREZ Y ARIEL CERDA**

Viña Viu Manent

VIU 1 2013
VALLE DE COLCHAGUA

Enólogo: Patricio Celedón.

Ficha técnica: 98% malbec, 2% petit verdot.

Crianza: el vino fue envejecido en barricas de roble francés (80%) por 16 meses.

Tipo de suelo: de origen aluvial y textura areno arcillosa. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso, de muy buen drenaje y presenta un gran desarrollo radicular.

Rendimiento: 8 mil kilos por hectárea.

Alcohol: 13.5%.

Servicio: decantar y servir a 16°C.

Potencial de guarda: siete años.

Nota de cata: rojo cereza oscuro con toques violetas. Aromas de fruta roja y negra, oscura, leve toque animal, algo ahumado. Boca compacta, jugosa, larga, de rica textura.

Armonía: carnes rojas, cerdo.

"El primer año donde se nota un cambio en Viu 1 desde que lo hago es este, el 2013", dice con una sonrisa Patricio Celedón, el director técnico de Viu Manent mientras vuelve a poner el decantador en frío para degustar en su punto la cosecha que hoy presentamos en LA CAV.

2013 fue la cuarta vendimia que Celedón hizo de Viu 1 y ahí siente que hay un punto de inflexión, básicamente para avanzar en el camino de dejar de tener un vino "mole" a uno más fresco. "Sí, se siente más la textura del vino y era algo que buscábamos. Empezamos a bajar la barrica nueva y es aquí donde empezamos a experimentar con los huevos de concreto", confiesa.

Desde antes, Celedón y su equipo venían tratando de entender la importancia de ese malbec de San Carlos, ese que no tiene registros escritos de su larga vida pero que seguro data de fines del siglo XIX. Para eso idearon el Proyecto Clon Viu Manent que básicamente busca proyectar la viña 50, 100 años como reconoce el enólogo. "El trabajo es súper a largo plazo, recién en tres años vamos a tener cuatro plantas limpias... lo que pensamos es que necesitamos darle sintonía fina al viñedo, y estar conscientes que tenemos un material único".

Patricio Celedón / ENÓLOGO

Celedón nos cuenta que la viña en San Carlos de Cunaco fue comprada por don Miguel Viu en los sesenta y que en los años ochenta cuando la moda era arrancar plantaciones antiguas, se negó a desprenderse de esos viñedos. "Él los defendió, por eso Viu 1 nace en honor a él", recalca.

¿Lo que viene en las próximas cosechas de Viu 1? Que esa sintonía fina del trabajo en el viñedo sea más palpable, de hecho la cosecha 2015 no existe porque no estaba la calidad. En 2016 debería notarse más claramente ya que junto a plantas más equilibradas, la guarda vivió otro remezón: un paso importante en fudres franceses. "Yo me imagino a Viu 1 como un vino con elegancia, complejidad y sobre todo sentido de origen", remata Patricio Celedón.

TU PASIÓN LO MERECE

Un paladar exigente, sabe.

Por $29.990 adicionales a tu suscripción mensual recibe todos los meses un vino excepcional.

Cupos limitados

Pago automático con Tarjeta de Crédito

ENERO
Viñedos de Alcohuaz
RHU
Blend / 2013
Precio ref. $45.000

FEBRERO
Ventisquero
ENCLAVE
Cabernet Sauvignon / 2013
Precio ref. $58.900

MARZO
Valle Secreto
PROFUNDO
Blend / 2014
Precio ref. $48.900

ABRIL
Encierra
POREL
Blend / 2015
Precio ref. $59.990

MAYO
Undurraga
ALTAZOR
Blend / 2015
Precio ref. $76.000

JUNIO
Errázuriz
LAS PIZARRAS
Syrah / 2017
Precio ref. $80.000

WWW.CAV.CL | (2) 2393 8000

CLUB DE AMANTES DEL VINO CAV

Pasión que nos une!