



VIU 1 2016 - Décimo quinta Edición

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: Cunaco, donde se encuentra el viñedo San Carlos, presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año lo cual es muy beneficiosos para la producción de Malbec de alta gama.

Clima: La temporada 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 96%, Petit Verdot 4%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg entre los días 11 y 13 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 7 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 realizaron 4 remontajes de corta duración para realizar una extracción muy suave.

La maceración total fue de 25 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia barricas y fudres de roble dando paso a la fermentación maloláctica en forma natural. Un 63% de la mezcla fue envejecida en barricas de roble francés (70% nuevas) y el 37% restante en fudre de roble francés de segundo uso, por 19 meses. Posteriormente el vino fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3.77

Acidez Total: 5.4 g/L

Azúcar Residual: 1,7 g/L

Acidez Volátil: 0.6 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo guinda intenso con matices violáceos. Es un vino con carácter, de nariz elegante, compleja y fresca, con notas a frutos azules, arándanos, ciruelas frescas, cassis y cuero fino, que dan paso a una boca auténtica, con gran textura, vibrante, de taninos sedosos, elegante, mineral y profunda.

POTENCIAL DE GUARDA:

Beber ahora o guardar hasta el 2028.

FAMILY OWNED SINCE 1935