



VIU 1 2016 - Décima quinta edição

Vinhedo: Viu 1 é elaborado a partir das melhores uvas de Malbec provenientes do Quartel N°4 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 4464 plantas/hectare.

Solo: Cunaco, onde se encontra o vinhedo San Carlos, apresenta solo aluvial, areno-argiloso, de drenagem muito boa, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito benéfico para a produção de Malbec de alta gama.

Clima: A temporada 2015 - 2016 iniciou com um inverno seco, seguido por uma primavera fria, que esteve marcada por temperaturas mais baixas que em um ano normal e chuvas tardias, as quais ocorreram principalmente entre os meses de setembro e novembro, devido ao "Fenômeno El Niño". Isto levou a um atraso nos estados fenológicos, que se manteve até a colheita. As chuvas tardias, associadas à elevada umidade observada, produziram uma diminuição nos rendimentos devido principalmente à interferência no processo de vingamento. Apesar do verão ter sido caloroso e com a ocorrência de algumas ondas de calor, o começo do outono foi muito frio e úmido, atrasando a maturação e a colheita. Os vinhos tintos obtidos são elegantes e de boa expressão frutal, com sensação em boca de ótimo equilíbrio e frescor.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 96%, Petit Verdot 4%.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 12 kg entre os dias 11 e 13 de abril. No vinhedo foi realizada uma primeira seleção de cachos, sendo eliminados principalmente folhas e cachos em mal estado.

Vinificação: Uma vez que a uva chegou na adega, foi realizada uma segunda seleção de cachos, eliminando restos de folhas e cachos com uma maturação irregular. Posteriormente a uva desengaçada foi submetida a uma terceira seleção, agora de bagas, eliminando restos de engaços principalmente. A seleção foi seguida por uma maceração pré-fermentativa a frio (a 8 °C) por 7 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 foram realizadas 4 remontagens de curta duração para obter uma extração mais suave. A maceração total foi de 25 dias, sendo na sequência realizada a descuba para barris e fudres de carvalho, dando prosseguimento à fermentação malolática natural. 63% da mescla foi envelhecida em barris de carvalho francês (70% novos) e os 37% restantes em fudres de carvalho francês de segundo uso, por 19 meses. Posteriormente, o vinho foi engarrafado sem filtrar para conservar toda sua concentração e caráter.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13.5 %

pH: 3.77

Acidez Total: 5.4 g/L

Açúcar Residual: 1.7 g/L

Acidez Volátil: 0.6 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Intensa cor vermelho-cereja com matizes violáceos. É um vinho com caráter, de nariz elegante, complexo e refrescante, com notas de frutas negras, mirtilo, ameixa fresca, cassis e couro fino dando lugar a um paladar autêntico, de grande textura, vibrante, de taninos sedosos, elegante, mineral e profundo.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2028.

FAMILY OWNED SINCE 1935