



Viu 8 Cuvée Infinito 2016

VITICULTURA

Viñedo: Viu 8 es elaborado a partir de una selección de las mejores uvas de Cabernet Sauvignon, Malbec y Cabernet Franc, plantadas en el Viñedo San Carlos, Valle de Colchagua. Los viñedos de Cabernet y Malbec fueron plantados hace más de 100 años.

Suelo: De origen 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 Cabernet Sauvignon y Malbec.

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 cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

VINIFICACIÓN

Varietal: Cabernet Sauvignon 65%, Malbec 23%, Cabernet Franc 12%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg a mediados 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 5 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 varios remontajes de corta duración al día para mantener mojado el orujo. La maceración total fue de 25 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia barricas de roble, dando paso a la fermentación maloláctica en forma natural. El vino fue envejecido en barricas de roble francés (25% nuevo) por 14 meses, luego de lo cual se mezcló y guardó por 5 meses en huevo de cemento. Posteriormente fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.72

Acidez Total: 5.36 g/L

Azúcar Residual: 2.6 g/L

Acidez Volátil: 0.65 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso con matices violáceos. Su nariz es seria y clásica, con aromas a cassis, frutos rojos, guinda, sotobosque sumado a una sutil nota a cedro. En boca se muestra abundante en taninos finos, es concentrado, sabroso, elegante, vibrante y muy balanceado y de profundo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2028.