



VIU 1 2017 - Décimo Sexta 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 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A comienzos de la primavera, las temperaturas se elevaron, provocando un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a su vez muy pareja. Durante la primavera y el verano las temperaturas continuaron altas, generándose condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, siendo muy parejas y de corta duración. Lo anterior generó un adelanto de 2 a 3 semanas en la cosecha. Las bayas obtenidas fueron más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10% y 15% más bajo.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 93%, Petit Verdot 7%.

Cosecha: La cosecha se realiza en forma manual en cajas de 12 kilos. El Malbec fue cosechado entre los días 23 de marzo y 6 de abril. El Petit Verdot, por su parte, el 9 y 10 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 10°C) por 7 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 24° y 26°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes de corta duración para realizar una extracción muy suave. La maceración total fue de 22 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 56% de la mezcla fue envejecida en fudre de roble francés, un 13% en tinaja de greda y el 31% restante en barricas de roble francés por 18 meses. Posteriormente el vino fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3.54

Acidez Total: 5.5 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0.66 g/L

NOTAS DE CATA

De color cereza intenso con matices violeta, su compleja y elegante nariz recuerda las frutas negras, violetas, grafito, cassis, especias dulces, sumado a sutiles notas de tabaco rubio y cuero fino, que se perciben dentro de las variadas capas aromáticas presentes. En boca el vino es vibrante, con mucha energía, compacto, elegante, de gran textura y con taninos finos que dan paso a un profundo final.

POTENCIAL DE GUARDA: Beber ahora o guardar hasta el 2028

FAMILY OWNED SINCE 1935