



VIU 1 2017 - Décima sexto edição

Vinhedo: Viu 1 é elaborado a partir das melhores uvas de Malbec provenientes do quartel número 4 de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, Vale de Colchagua. Este quartel foi plantado há mais de 100 anos e tem uma densidade de plantação de 4.464 plantas/hectare.

Solo: Cunaco, onde se encontra o vinhedo San Carlos, apresenta solo aluvial, argilo-arenoso, de drenagem muito boa, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, beneficiando a produção de Malbec de alta gama.

Clima: A temporada 2016/2017 começou com um inverno normal, tanto em precipitações como em temperaturas. No início da primavera, as temperaturas se elevaram, provocando um adiantamento de 2 semanas na brotação, que por sua vez foi muito uniforme. Durante a primavera e o verão, as temperaturas continuaram altas, gerando condições ideais para uma ótima floração, assemblage e pintor, sendo muito uniformes e de curta duração. Isto adiantou de 2 a 3 semanas a colheita. As bagas obtidas foram menores e mais concentradas, com um rendimento entre 10% e 15% mais baixo.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 93%, Petit Verdot 7%.

Colheita: A colheita foi realizada de forma manual em caixas de 12 quilos. O Malbec foi colhido entre os dias 23 de março e 6 de abril. O Petit Verdot, por sua vez, em 9 e 10 de abril. No vinhedo foi feita uma primeira seleção, eliminando principalmente folhas e cachos em mal estado.

Vinificação: Após a chegada da uva à adega, foi processada uma segunda seleção de cachos, eliminando restos de folhas e cachos com maturação irregular. Posteriormente foi feito o desengace da uva, dando vez a uma terceira seleção, agora de bagas, descartando principalmente sobras de engaços. Este processo foi seguido da maceração pré-fermentativa a frio (a 10 °C) por 7 dias. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 24 °C e 26 °C. Durante a fermentação alcoólica, houve remontagens de curta duração para proporcionar uma extração muito suave. A maceração total levou 22 dias, seguida da descuba para barricas e barris de carvalho e posterior fermentação malolática de forma natural. Uma porcentagem de 56% da mistura foi envelhecida em barris de carvalho francês; 13% em tonéis de argila; e os 31% restantes em barricas de carvalho francês por 18 meses. Posteriormente o vinho foi engarrafado sem filtrar para conservar toda sua concentração e caráter.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13.5 %

pH: 3.54

Acidez Total: 5.5 g/L

Açúcar Residual: 2.3 g/L

Acidez Volátil: 0.66 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor cereja intensa com matizes violeta, seu complexo e elegante nariz lembra as frutas negras, violeta, grafite, cassis, especiarias doces, somado a sutis notas de tabaco amarelo e couro fino, que são percebidas dentro das variadas camadas aromáticas presentes. Na boca o vinho é vibrante, com muita energia, compacto, elegante, de grande textura e com taninos finos que abrem caminho a um profundo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2028.

FAMILY OWNED SINCE 1935