

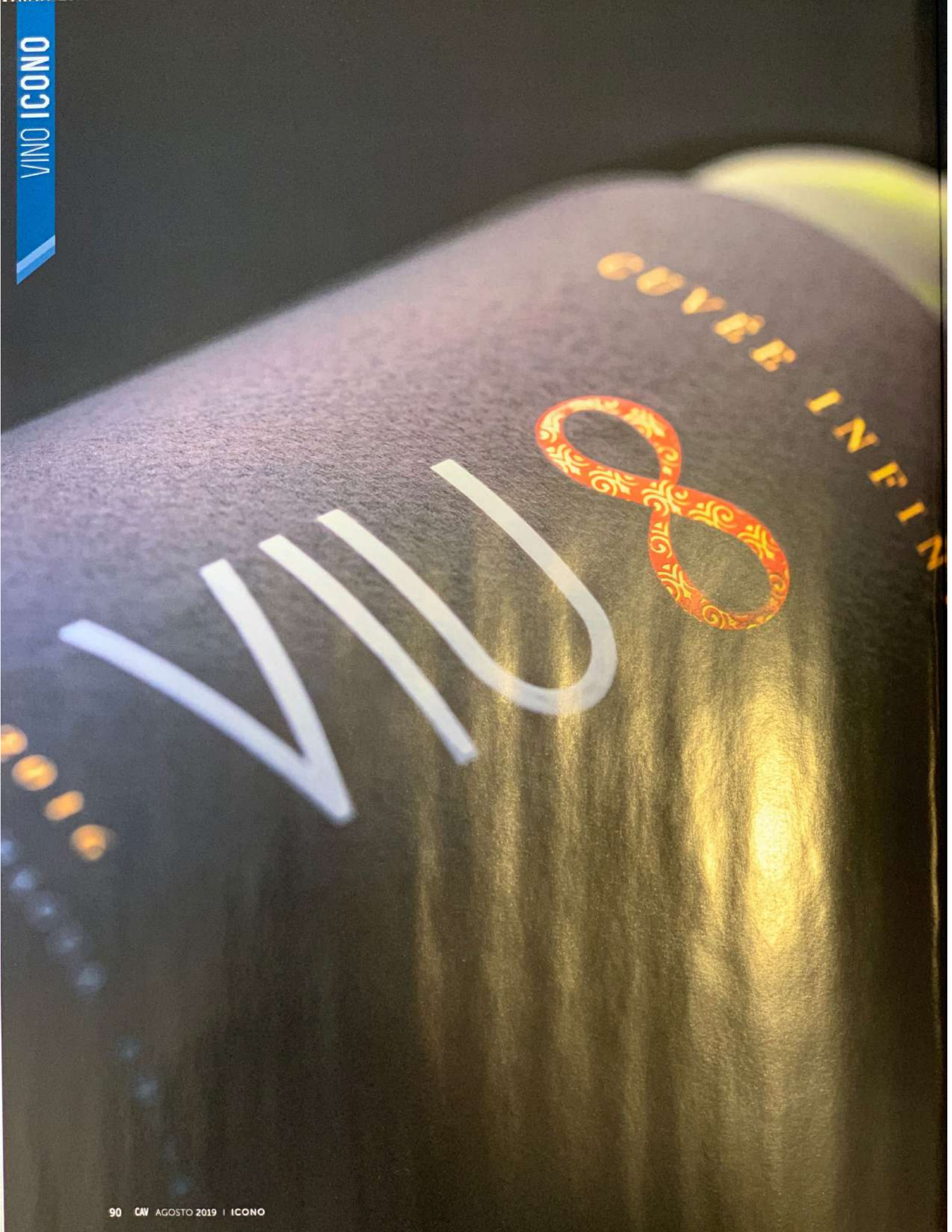


VIU MANENT
CUVÉE INFINITO

*Más
allá*

La clásica casa colchagüina está lanzando en estos días una mezcla que homenajea a sus viñedos más antiguos. Viu Infinito confirma una vocación por tintos intensos y atractivos.

TEXTO ANA MARÍA BARAHONA A.
FOTOGRAFÍAS JUAN PABLO TURÉN, MACARENA ÁLVAREZ
Y ARCHIVO CAV.





Viña Viu Manent

VIU CUVÉE INFINITO 2016
VALLE DE COLCHAGUA

Enólogo: Patricio Celedón.

Ficha técnica: 65% cabernet sauvignon, 23% malbec, 12% cabernet franc.

Crianza: el vino fue envejecido en barricas de roble francés (25% nuevo) por 14 meses, luego de lo cual se mezcló y guardó por cinco meses en huevos de cemento.

Tipo de suelo: de origen aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso.

Rendimiento: 7 y 8 toneladas por hectárea.

Alcohol: 14%

Servicio: decantar y servir a 16°C.

Potencial de guarda: ocho años.

Nota de cata: Rojo granate intenso y oscuro. Aromas a mora, arándano, ciruela negra, canela, cardamomo, humo, tabaco, casis. En boca es de acidez media-alta, taninos abundantes y bien integrados. Es frutoso, especiado y de final medio-largo.

Armonía: quesos, carnes de caza.

Varias historias paralelas confluyen en el origen de Viu Cuvée Infinito, el nuevo vino que está lanzando viña Viu Manent. Esta mezcla de malbec, cabernet sauvignon y cabernet franc vio la luz como concepto en 2010 como una venta spot para el mercado chino. Un par de años después comenzaría una búsqueda liderada por su enólogo jefe, Patricio Celedón para dar con un cabernet que pudiera pararse de igual a igual con Viu 1 y el carmenère El Incidente.

"Es cierto que mantuvimos el nombre, Viu Infinito y cierta estética que le gusta a los chinos, el negro, el rojo, pero el vino es muy distinto. Todo esto va de la mano con que comenzamos a trabajar con Paul Hobbs como asesor y apenas probó el cabernet sauvignon base de este vino, nos dijo "este es", confiesa Patricio Celedón.

El nombre Viu Infinito hace referencia a que nada es lineal, a los cambios que uno hace que finalmente terminan siendo ciclos eternos. "Creo que lo más importante y profundo tras este vino, es que coincide con la búsqueda del equipo, con el enorme trabajo que hemos hecho en nuestros viñedos y donde ese patrimonio de plantas antiguas de cabernet y malbec con más de 100 años de historia están ahí, reflejadas".

"No me interesa hablar de terroir, sino la idea antigua de cómo hacían el vino los viejos. Finalmente es expresar de la manera más fiel posible el cabernet sauvignon antiguo de Viu Manent... y si es un cabernet más grande que de otros valles, pero con notable balance", confiesa Celedón entusiasmado.

Habíamos probado una botella hace unos meses y se notaba más grande, intenso, maduro pero la botella le ha dado suavidad y una fruta madura pero muy agradable. "Con las cosechas 2018/2019 Viu Infinito mostrará una cara más fresca pero sobre todo la sabiduría de la parra vieja".

