



## Viu ∞ Cuvée Infinito 2017

### 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:** El Fundo San Carlos, tiene un origen aluvial y textura arenoso arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante para la calidad final del vino.

**Clima:** La temporada 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, las temperaturas comenzaron a subir, lo que dio como resultado un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, de forma pareja y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos tintos de este año son expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Cabernet Sauvignon 61%, Malbec 33%, Cabernet Franc 6%.

**Cosecha:** Las uvas de Malbec fueron cosechadas los primeros días de abril y las uvas de Cabernet Sauvignon la tercera semana de abril del 2017.

**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.

**Roble:** El vino fue envejecido en barricas de roble francés (30% nuevo) por 14 meses. Un 15% de la mezcla fue envejecido en fudres de roble francés sin tostar. Posteriormente fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 14 %  
**pH:** 3.57  
**Acidez Total:** 5.59 g/L  
**Azúcar Residual:** 2.62 g/L  
**Acidez Volátil:** 0.66 g/L

### NOTAS DE CATA

De color rojo profundo. Es un vino que destaca por tener una nariz elegante, donde resaltan aromas a frutos rojos como cassis, ciruela, cerezas negras y suaves notas florales. En boca es complejo, de muy rica textura de taninos, vibrante, profundo, con un buen balance de estructura y un final persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2029.

FAMILY OWNED SINCE 1935