



## Viu ∞ Cuvée Infinito 2017

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Viu 8 é feito a partir de uma seleção das melhores uvas Cabernet Sauvignon, Malbec e Cabernet Franc, plantadas no Vinhedo San Carlos, Vale do Colchagua. As vinhas de Cabernet e Malbec foram plantadas há mais de 100 anos.

**Solo:** A Fazenda San Carlos tem uma origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de gerenciar muito bem a entrega de água para a planta durante o ano, o que é muito importante para a qualidade final do vinho.

**Clima:** A temporada 2016/2017 começou com um inverno normal, tanto em precipitação quanto em temperaturas. No final do inverno e início da primavera, as temperaturas começaram a subir, resultando em um avanço de 2 semanas na brotação, que foi muito uniforme. Durante a primavera e início do verão, as temperaturas continuaram altas, o que resultou em condições ideais para floração, desenvolvimento e pintura ideais, uniformemente e de curta duração. O verão estava quente, resultando em uma colheita com 2 a 3 semanas de antecedência, com bagos menores e concentrados, um rendimento entre 10 e 15% menor. Os vinhos tintos deste ano são expressivos, concentrados, com bom volume e complexidade na boca.

### VINIFICAÇÃO

**Varietade:** Cabernet Sauvignon 61%, Malbec 33%, Cabernet Franc 6%

**Colheita:** As uvas Malbec foram colhidas nos primeiros dias de abril e as uvas Cabernet Sauvignon, na terceira semana de abril de 2017.

**Vinificação:** Uma vez que as uvas chegaram à vinícola, uma segunda seleção de cachos foi feita, eliminando restos de folhas e cachos com maturidade irregular. Posteriormente, as uvas foram desengaçadas, dando lugar a uma terceira seleção, agora de bagos, removendo restos de besouros principalmente. A seleção foi seguida por uma maceração pré-fermentativa a frio (a 8°C) por 5 dias. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, em temperaturas entre 26 e 28°C. Durante a fermentação alcoólica, várias remontagens de curta duração foram realizadas todos os dias para manter o bagaço molhado. A maceração total foi de 25 dias, e depois a descuba foi realizada em barris de carvalho, dando lugar à fermentação maloláctica de forma natural.

**Carvalho:** O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês (30% novo) por 14 meses. Quinze por cento da mistura foi envelhecida em cubas de carvalho francês não torradas. Posteriormente, foi embalado sem filtrar para preservar toda a sua concentração e caráter.

### ANÁLISE DE LABORATORIO

**Álcool:** 14 %

**Phil:** 3.57

**Acidez Total:** 5.59 g/L

**Açúcar Residual:** 2.62 g/L

**Acidez Volátil:** 0.66 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho profundo. É um vinho que se destaca por ter um nariz elegante, onde aromas de frutas vermelhas, como cassis, ameixa, cerejas pretas e notas florais suaves se destacam. Na boca, é complexo, com textura de tanino muito rica, vibrante, profundo, com um bom equilíbrio de estrutura e um final persistente.

### POTENCIAL DE DURAÇÃO

Beba agora ou guarde-o até 2029.