



Viu ∞ Cuvée Infinito 2016

VITICULTURA

Vinhedo: Viu 8 é elaborado a partir de uma seleção das melhores uvas Cabernet Sauvignon, Malbec e Cabernet Franc, plantadas no Vinhedo San Carlos, Vale de Colchagua. Os vinhedos de Cabernet e Malbec foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: De origem aluvial, argilo-arenoso, de ótimo potencial de drenagem, extraordinariamente poroso e com capacidade de administrar, de forma excelente, o escoamento de água à planta durante o ano, o qual é benéfico para a produção de Cabernet Sauvignon e Malbec.

Clima: A temporada 2015 – 2016 começou com um inverno seco, seguido por uma primavera fria, marcada por temperaturas mais baixas que a média e chuvas tardias, as quais ocorreram principalmente entre os meses de setembro e novembro, devido ao “Fenômeno El Niño”. O anterior produziu um atraso nos estados fenológicos, o qual se manteve até a colheita. As chuvas tardias, somado à alta humidade observada produziram a diminuição nos rendimentos devido, principalmente, à frutificação que estava afetada. Ainda que o verão tenha sido quente e com uma série de fenômenos de ondas de calor, o começo do outono foi bem frio e húmido, o qual atrasou a colheita. Os vinhos tintos obtidos são elegantes e de boa expressão frutal, com um bom balance e frescor.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Cabernet Sauvignon 65%, Malbec 23%, Cabernet Franc 12%.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 12 kg em meados de abril. No vinhedo, se realizou uma primeira seleção de cachos eliminando principalmente folhas e cachos em mal estado.

Vinificação: Ao chegar à adega de produção, foi realizada uma segunda seleção de cachos, eliminando restos de folhas e cachos com uma maturação irregular. Posteriormente a uva foi beneficiada, dando passo a uma terceira seleção, agora de bagas, eliminando, principalmente, restos de bagaços. A seleção foi seguida de uma maceração pre-fermentativa a frio (a 8°C) por 5 dias. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação alcoólica se realizaram várias remontagens de curta duração por dia para manter o bagaço molhado. A maceração total foi de 25 dias, logo foram armazenados em barris de carvalho, dando passo à fermentação maloláctica de forma natural. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês (25% novo) por 14 meses, logo foi mesclado e guardado por 5 meses em tanques de cimento. Posteriormente foi envasado sem filtrar para conservar toda sua concentração e carácter.

ANÁLISE DE LABORATORIO

Álcool: 14 %

Phil: 3.72

Acidez Total: 5.36 g/L

Açúcar Residual: 2.6 g/L

Acidez Volátil: 0.65 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi intenso com matices violáceos. Sério e clássico, com aromas a cassis, frutas vermelhas, cereja, sub-bosque somado a uma sutil nota de cedro. Na boca se mostra abundante em taninos finos, é concentrado, saboroso, elegante, vibrante e bem balanceado e de final profundo.

POTENCIAL DE DURAÇÃO

Beber agora ou guardar até 2028.