



VIU 1 2018 - Décimo Séptima Edición

VITICULTURA

Viñedo: Viu 1 es elaborado a partir de las mejores uvas de Malbec provenientes del Cuartel N°4 de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Este cuartel fue plantado hace más de 100 años, y tiene una densidad de plantación de 4.464 plantas/hectárea.

Suelo: Cunaco, donde se encuentra el viñedo San Carlos, presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año lo cual es muy beneficioso para la producción de Malbec de alta gama.

Clima: La temporada 2017/2018 fue marcadamente más fresca debido a un particular fenómeno en el cual el anticiclón del pacífico se debilitó y permitió el ingreso de la brisa y nubosidad costera hacia los valles interiores, produciendo una disminución de las temperaturas máximas, sobre todo en verano, lo cual fue muy beneficioso en los sectores comúnmente más cálidos, en donde la madurez fue más lenta y el balance natural azúcar/acidez total fue óptimo. Adicionalmente el otoño fue seco, sin lluvias, lo cual permitió esperar con tranquilidad la madurez óptima de cosecha. Los vinos obtenidos presentan menor graduación alcohólica, mucha frescura, gran carácter, mucho color, muy buen balance, siendo muy elegantes y expresivos de su lugar de origen.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 87%, Cabernet Sauvignon 9%, Petit Verdot 4%.

Cosecha: La cosecha se realiza en forma manual en cajas de 12 kilos. El Malbec fue cosechado la última de abril. El Cabernet Sauvignon, y el Petit Verdot, la segunda semana de abril. En el viñedo se realizó una primera selección de racimos eliminándose principalmente hojas y racimos en mal estado.

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 despallillada, 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 10°C) por 5 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 25° y 27°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes de corta duración para realizar una extracción muy suave. La maceración total fue de 21 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia fudres, barricas y huevo de cemento, dando paso a la fermentación maloláctica en forma natural. El vino fue envejecido fudres de roble francés (62%), barricas de roble francés (34%) y huevo de cemento (4%) por 16 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.4

Acidez Total: 5.9 g/L

Azúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0.53 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un lindo color violeta ónix profundo. En nariz es un vino elegante y a la vez expresivo, complejo, clásico, lleno de capas aromáticas, donde destacan las frutas rojas, violetas, grafito, y sutiles notas a hierbas y especias, que dan paso a una boca vibrante, con mucha energía, llena de vida, un vino muy atractivo, fresco, de gran textura y profundidad.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2030.

FAMILY OWNED SINCE 1935