



VIU 1 2018 - Décima sétima edição

VITICULTURA

Vinhedo: Viu 1 é elaborado a partir das melhores uvas de Malbec provenientes do Setor (quartel) Nº4 do nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Este setor foi plantado há mais de 100 anos, e tem uma densidade de plantação de 4.464 plantas/hectare.

Solo: Cunaco, onde se encontra o vinhedo San Carlos, apresenta solo aluvial, argilo arenoso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água a planta durante o ano, o que é muito benéfico para a produção de Malbec de alta gama.

Clima: A temporada 2017/2018 foi intensamente mais fria devido a um particular fenômeno no qual o anticiclone do pacífico se debilitou e permitiu a entrada da brisa e nebulosidade costeira em direção aos vales interiores, produzindo uma diminuição das temperaturas máximas, principalmente no verão, o qual foi muito benéfico aos setores geralmente mais quentes, onde a maturação foi mais lenta e o equilíbrio natural açúcar/acidez total foi ótimo. Adicionalmente a isto, o outono foi seco, sem chuvas, o que permitiu esperar com tranquilidade a maturação perfeita para a colheita. Os vinhos obtidos apresentam menor graduação alcoólica, muita refrescância, grande caráter, muita cor, bom equilíbrio, sendo muito elegantes e expressando seu lugar de origem.

VINIFICAÇÃO

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

Colheita: A colheita se realiza de forma manual em caixas de 12 kilos. O Malbec foi colhido na última semana de abril. O Cabernet Sauvignon, e o Petit Verdot, na segunda semana de abril. No vinhedo se realizou uma primeira seleção de cachos de uva eliminando principalmente folhas e cachos em mal estado.

Vinificação: Uma vez que a uva chegou ao local de produção, foi realizada uma segunda seleção dos cachos de uvas, eliminando restos de folhas e cachos com amadurecimento irregular. Posteriormente a uva foi desengaçada, dando lugar a uma terceira seleção, somente de uvas, eliminando principalmente restos de bagaço. A seleção foi seguida de uma maceração pré-fermentativa em frio (a 10°C) por 5 dias. A fermentação alcoólica foi realizada por levaduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, à temperaturas entre 25° e 27°C. Durante a fermentação alcoólica se realizaram 4 remontagens de curta duração para realizar uma extração muito suave. A maceração total foi de 21 dias, logo se realizou o desencubado levando a foudres, barris e ovos de cimento, dando passo a fermentação maloláctica de forma natural. O vinho foi envelhecido em foudres de carvalho francês (62%), barris de carvalho francês (34%) e ovo de cimento (4%) por 16 meses.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 14 %

pH: 3.4

Acidez Total: 5.9 g/L

Açúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0.53 g/L

NOTAS DE CATA

Apresenta uma linda cor violeta ônix profundo. Em nariz é um vinho elegante e expressivo, complexo, clássico, repleto de capas aromáticas, que destacam frutas vermelhas, violetas, grafite, e suaves notas a ervas e especiarias, que dão passo a uma sensação vibrante, com muita energia, cheia de vida, um vinho muito atraente, fresco, de grande textura e profundidade.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2030

FAMILY OWNED SINCE 1935