



Viu Manent

Cuvée Infinito  
2017



PATRICIO CELEDÓN

## La definición de un cabernet colchagüino

Y habría que agregar de parras viejas... En su segunda cosecha, este gran vino de Viu Manent muestra las credenciales de una cosecha más cálida y por ende, más ampulosa.

TEXTO ANA MARÍA BARAHONA.  
FOTOS JUAN PABLO TUREN Y ARCHIVO CAV.

## El vino

Lo que le pena a cualquier viña en Chile tener un cabernet sauvignon de alta gama, que los haga enorgullecerse y pararse sin complejos. Algo así le pasó a la viña colchagüina Viu Manent hace un par de años cuando miraban su portafolio y veían que en el tope de la pirámide estaban Viu y El Encenno cuyas bases justamente no eran cabernet sauvignon. Tra algo que como equipo técnico nos venía dando vueltas, y sucedieron una serie de eventos que nos hicieron llegar a este Viu Cuvée Infinito", recuerda el enólogo jefe, Patricio Celedón. ¿Cuáles fueron esas circunstancias? Lo primero fue esa búsqueda del equipo técnico "sin presiones comerciales" aclaran, luego la celebración de los 80 años de la viña y, por último, la llegada del norteamericano Paul Hobbs como asesor quien bendijo como la mejor mezcla de su arbo "esta que venimos siendo Viu Infinito 2016", agrega Celedón. En el trabajo de definición no fue menor analizar cómo habían envejecido cabernet sauvignon de los años noventa, y el trabajo

que venían realizando de sintonía fina en el viñedo centenario de San Carlos. Fueron grandes inspiraciones que nos hicieron ir aún más al detalle, sincronizar lo que hacíamos", comenta Celedón y agrega "queríamos mostrar que nuestros cabernet envejecen fantásticamente". Patricio Celedón reconoce la fama de Colchagua de poseer cabernet sauvignon difíciles en sus primeros años, de "taninos reactivos" por lo que la definición de complementar con malbec y cabernet franc no fue al azar. "Ambos entregan una mayor bebedibilidad, y el cabernet franc esa redondez y grasa. Pero cuando pasan los años, aparecen todos los canales del cabernet sauvignon su elegancia, una evolución hacia el terciopelo, manteniendo fruta y frescor". El año 2017 no solo es la segunda añada de esta mezcla, también marca un punto de contraste con una 2016 fresca y angular. "De todas las cosechas, la 2017 es la de boca más ancha, mostrando todo el volumen de un año cálido", expresa el enólogo de esta empresa que se muestra generosa y con varias capas para ir descubriendo.



Viu Manent  
Cuvée Infinito  
2017  
Valle de Colchagua

### ENÓLOGO

Patricio Celedón

### COMPOSICIÓN TÉCNICA

61% cabernet sauvignon,  
3,0% malbec, 6% cabernet franc

### CRIANZA

Fue envejecido en barricas de roble francés (50% nuevas) por 14 meses. Un 15% de la mezcla fue envejecido en botellas de roble francés sin tostar.

### TIPO DE SUELO

El fundo San Carlos tiene un origen aluvial y textura arenosa arcillosa. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de almacenar muy bien la energía de agua a la planta durante el año.

### RENDIMIENTO

es y cosechas por hectárea.

### ALCOHOL

14%

### SERVICIO

Decantar y servir a 16°C.

### POTENCIAL DE GUARDA

6 años.

### NOTA DE CATA

Nariz a cereza, café, hojas de tabaco, laurel. En la boca es frutal, maduro, algo cálido. Sabroso, de alta intensidad.

### ARMONÍA

Cerdo, cordero.