



VIU 1 2019 - Décimo Octava 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 2018/2019 comenzó con un déficit de lluvias al término del invierno. La primavera fue fría, con presencia de precipitaciones durante los meses de septiembre y octubre, atrasando una semana los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero, donde se presentaron un par de olas de calor que elevaron las máximas a 36°C y 38°C, compensando de esta manera el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez de las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas en promedio más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad la obtención del balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 86%, Cabernet Sauvignon 12%, Petit Verdot 2%.

Cosecha: La cosecha se realiza en forma manual en cajas de 12 kilos. Todas las variedades fueron cosechadas 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 despallada, 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 28 días, El vino fue envejecido en fudres (49%), y barricas (51%), ambos de roble francés, por 16 meses, luego de lo cual fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.47

Acidez Total: 5.5 g/L

Azúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0.56 g/L

NOTAS DE CATA

Viu1 2019 presenta un atractivo color rojo cereza, con matices violetas. Es perfumado, complejo y fresco en nariz, destacándose por sus notas florales a violetas, frutos rojos y azules, sumado a sutiles notas de cascara de naranja, especias dulces y grafito. En boca tiene mucho carácter y gran estructura, siendo al mismo tiempo muy delicado y elegante, de gran energía y vibrante, con gran fineza, frescura y un tremendo potencial de guarda.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 10 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935