



## VIU 1 2019 - Décimo Oitavo Edição

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Viu 1 é elaborado a partir das melhores uvas de Malbec provenientes do Quartel N°4 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, argiloso arenoso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano o que é muito benéfico para a produção de Malbec de alta gama.

**Clima:** A temporada 2018/2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria, com presença de precipitações durante os meses de setembro e outubro , atrasando em uma semana os estados fenológicos da planta. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro, onde se apresentaram algumas ondas de calor que elevaram as máximas a 36°C e 38°C, compensando desta maneira o atraso inicial, e inclusive acelerando a maturação das variedades que amadurecem mais cedo. O outono por sua vez foi muito benéfico , com temperaturas máximas aproximadamente mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade a obtenção do equilíbrio e suavidade de taninos para colher no ponto ideal de maturação.

### VINIFICAÇÃO

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

**Safra:** A colheita foi realizada de forma manual em caixas de 12 kilos. Todas as variedades foram colhidas na segunda semana de abril. No vinhedo se realizou uma primeira seleção dos cachos de uvas eliminando principalmente folhas e aqueles cachos em mal estado.

**Vinificação :** Uma vez que a uva chegou a adega de produção , se realizou uma segunda seleção dos cachos de uvas, eliminando restos de folhas e cachos com uma maturação irregular. Posteriormente a uva foi desengaçada , dando lugar a uma terceira seleção , agora de bagos, eliminando restos de bagaços principalmente. A seleção foi seguida de uma maceração pré-fermentativa em frio (a 10°C) por 5 días. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável , com temperaturas entre 25° e 27°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizadas 4 remontagens de curta duração para realizar uma extração muito suave. A maceração total foi de 28 días, O vinho foi envelhecido nos foudres (49%), e barris (51%), ambos de carvalho francês , por 16 meses, logo depois foi envasado sem filtrar para conservar toda sua concentração e caráter .

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %

pH: 3.47

Acidez Total: 5.5 g/L

Açúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0.56 g/L

### NOTAS DE CATA

Viu1 2019 apresenta uma atraente cor vermelho cereja, com matizes violetas. É perfumado, complexo e fresco em nariz, destacando-se por suas notas florais a violetas, frutas vermelhas e azuis, somado a sutis notas de casca de laranja, especiarias doces e grafite. Em boca apresenta muito caráter e grande estrutura, sendo ao mesmo tempo muito delicado e elegante, de grande energia e vibrante, com grande sofisticação , refrescância e um tremendo potencial de guarda.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 10 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935