EPICO

VIU MANENT CELEBRO LOS 20 AÑOS DE SU ÍCONO VIU1

UNA TARDE LLENA DE EMOCIONES Y RECUERDOS SE VIVIÓ EL PASADO JUEVES 25 DE NOVIEMBRE EN LA ESPECTACULAR CASA POCURO, EX SEDE DEL AGREGADO COMERCIAL DE RUSIA, DONDE VIÑA VIU MANENT CELEBRÓ LOS 20 AÑOS DE SU VINO ÍCONO VIU 1 Y PRESENTÓ SU EDICIÓN CONMEMORATIVA - VIU1, 2019 -
COMO UN ESPECIAL TRIBUTO A LA MEMORIA DEL FUNDADOR DE LA VIÑA, DON MIGUEL VIU MANENT.

La celebración convocó a los principales líderes y conocedores de vino, y fue protagonizada por una cata vertical de cinco cosechas seleccionadas para la ocasión, desde 1999 hasta 2019. Para cerrar la jornada con un posterior almuerzo maridaje donde se presentó la cosecha 2018 en formato doble magnum.

"EL VIU 1 NACIO PARA SER NUESTRO MEJOR VINO"

JOSÉ MIGUEL VIU
GERENTE GENERAL

¿Cuál es el concepto original de Viu 1?
Originalmente Viu 1 se planteó como un vino en homenaje al fundador de la viña, fruto de lo que por muchas décadas había sido el viñedo que producía los mejores vinos de la bodega, con la particularidad adicional de provenir de una variedad clásica pero muy poco difundida en Chile, como el Malbec (establecido en la propiedad de la viña a fines del siglo XIX).

¿Cómo ha sido su evolución enológica hasta llegar al día de hoy?
Viu 1 ha evolucionado enológicamente en cuanto a su estilo, aunque las uvas siguen proviniendo del histórico cuartel 4 de Malbec, con la intención de reflejar en forma cada vez más nítida el carácter de la variedad, su suelo de origen aluvio-fluvial y en especial el sello del antiguo viñedo. Se ha profundizado en vinos elegantes, frescos, con buena estructura y acidez, pero amables, sedosos, de gran largo de boca y llenos en el centro.

Aunque se dice que 20 años no es nada ¿El perfil del consumidor de Viu 1 en estos años cómo ha cambiado?
El perfil del consumidor de este nivel de vinos se ha ido modificando a medida que ha conocido más estilos de vinos de alta gama del mundo, hacia los más clásicos y no a los predominantes 20 años atrás cuando la concentración, el color, y en especial la madera, eran los atributos preferidos, en especial para los nuevos apreciadores en este tipo de vinos.