



Viu ∞ Cuvée Infinito 2018

VITICULTURA

Viñedo: Viu ∞ es elaborado a partir de una selección de las mejores uvas de Cabernet Sauvignon, Malbec y Cabernet Franc, plantadas en el Viñedo San Carlos, Valle de Colchagua. Los viñedos de Cabernet y Malbec fueron plantados hace más de 100 años.

Suelo: El Fundo San Carlos, tiene un origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante para la calidad final del vino.

Clima: La temporada 2017/2018 fue marcadamente más fresca debido a un particular fenómeno en el cual el anticiclón del pacífico se debilitó y permitió el ingreso de la brisa y nubosidad costera hacia los valles interiores, produciendo una disminución de las temperaturas máximas, sobre todo en verano, lo cual fue muy beneficioso en los sectores comúnmente más cálidos, en donde la madurez fue más lenta y el balance natural azúcar/acidez total fue óptimo. Adicionalmente el otoño fue seco, sin lluvias, lo cual permitió esperar con tranquilidad la madurez óptima de cosecha. Los vinos obtenidos presentan menor graduación alcohólica, mucha frescura, gran carácter, mucho color, muy buen balance, siendo muy elegantes y expresivos de su lugar de origen.

VINIFICATION

Varietal: Cabernet Sauvignon 82%, Malbec 14%, Cabernet Franc 4%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre la tercera y cuarta semana de abril de 2018.

Técnicas de 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 despalillada, 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 8°C) por 5 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron varios remontajes de corta duración al día para mantener mojado el orujo. La maceración total fue de 22 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia barricas y fudres de roble, dando paso a la fermentación maloláctica de forma natural.

Roble: El vino fue envejecido en barricas de roble francés (64%, 48% nuevo) y en fudres de roble francés sin tostar (36%) por 14 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.
pH: 3,45
Acidez Total: 5,75 g/L
Azúcar Residual: 2,4 g/L
Acidez Volátil: 0,53 g/L

NOTAS DE CATA

Viu Infinito es un vino que expresa en todo su esplendor la fineza y elegancia que se puede obtener a partir de viñas centenarias, mostrando una nariz con mucha definición y pureza, llena de frutas rojas, notas florales y muy perfumada. En boca es vibrante, lleno de vida, con taninos muy finos, fresco, lleno de sabores que acompañan hacia un final de gran profundidad y precisión.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2029.

FAMILY OWNED SINCE 1935