



Viu ∞ Cuvée Infinito 2018

VITICULTURA

Vinhedo: Viu ∞ é elaborado a partir de uma seleção das melhores uvas de Cabernet Sauvignon, Malbec e Cabernet Franc, plantadas no Vinhedo San Carlos, Vale de Colchagua. Os vinhedos de Cabernet e Malbec foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: O Fundo San Carlos, tem origem aluvial e textura arenosa argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, o qual é muito importante para a qualidade final do vinho.

Clima: A temporada 2017/2018 foi marcadamente mais fresca devido a um particular fenômeno no qual o anticiclone do pacífico se debilitou e permitiu a entrada da brisa e nebulosidade costeira em direção aos vales interiores, produzindo uma diminuição das temperaturas máximas, sobretudo no verão, o que foi muito benéfico nos setores normalmente mais quente, onde a maturação foi mais lenta e o balanço natural açúcar/acidez total foi ideal. Adicionalmente o outono foi seco, sem chuvas, que nos permitiu esperar com tranquilidade a maturação ideal para a colheita. Os vinhos obtidos apresentam menor graduação alcoólica, muito frescor, grande caráter, muita cor, muito bom balanço, sendo muito elegantes e expressivos do seu lugar de origem.

VINIFICAÇÃO

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

Safra: As uvas foram colhidas manualmente entre a terceira e quarta semana de abril de 2018.

Técnicas de vinificação: Quando a uva chegou à bodega, se realizou uma segunda seleção dos cachos de uva, 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 bagaço principalmente. A seleção foi seguida de uma maceração pré-fermentativa em frio (a 8°C) por 5 dias. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação alcoólica se realizou varios remontagens de curta duração no dia para manter molhado bagaço. A maceração total foi de 22 dias, logo do qual se realizou o descube sendo levados a barris e foudres e carvalho, dando lugar a fermentação maloláctica de forma natural.

Carvalho: O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês (64%, 48% novo) e em foudres de carvalho francês sem tostar (36%) por 14 meses.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13.5 %vol.
pH: 3,45
Acidez Total: 5,75 g/L
Açúcar Residual: 2,4 g/L
Acidez Volátil: 0,53 g/L

NOTAS DE CATA

Viu infinito é um vinho que expressa em todo seu esplendor, fineza e elegância que se pode obter a partir de vinhedos centenários, mostrando um nariz com muita definição e pureza, cheio de frutas vermelhas, notas florais e muito perfumado. Em boca é vibrante, cheio de vida, com taninos muito finos, refrescante, cheio de sabores que acompanham até um final de grande profundidade e precisão.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2029.

FAMILY OWNED SINCE 1935