



## Viu ∞ Cuvée Infinito 2019

### 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 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.

### VINIFICATION

**Varietal:** Cabernet Sauvignon 78%, Malbec 17%, Cabernet Franc 5%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente entre la segunda y tercera semana de abril del 2019.

**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 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 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 (92%) y en fudres de roble francés sin tostar (8%) durante 15 meses.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 % vol  
pH: 3,44  
Acidez Total: 6,5 g/L (C4H6O6)  
Azúcar Residual: 3,4 g/L  
Acidez Volátil: 0,59 g/L

### NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y profundo. En nariz es complejo, expresión elegante de cada variedad que compone esta mezcla, destacan aromas intensos y expresivos a frutas azules y rojas, ciruela, pimienta negra y blanca, violetas, y especias dulces. En boca es un vino muy balanceado, vibrante, de cuerpo medio, elegante, preciso y de largo final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2031.

FAMILY OWNED SINCE 1935