



## VIU 1 2020- Décimo novena Edición

### VITICULTURA

**Viñedo:** Viu 1 es elaborado a partir de las mejores uvas de Malbec provenientes del Cuartel N°4 de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Este cuartel fue plantado hace más de 100 años, y tiene una densidad de plantación de 4.464 plantas/hectárea.

**Suelo:** Cunaco, donde se encuentra el viñedo San Carlos, presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año lo cual es muy beneficioso para la producción de Malbec de alta gama.

**Clima:** En el Valle de Colchagua, la temporada 2019 – 2020 comenzó con un invierno de temperaturas templadas y bajas precipitaciones. Los riegos comenzaron más temprano, como una forma de compensar la falta de precipitación del invierno. El comienzo de la primavera fue más frío de lo normal, pero luego se mantuvo con temperaturas estacionales hasta el comienzo del verano, el cual fue muy seco y cálido. Lo anterior generó una aceleración en la madurez, lo cual nos obligó a cosechar rápidamente para mantener la frescura y vivacidad en los vinos. Al mismo tiempo, fue el factor responsable de la extraordinaria sanidad que tuvieron las uvas esta temporada.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Malbec 85%, Cabernet Sauvignon 14%, Petit Verdot 1%.

**Cosecha:** La cosecha se realiza en forma manual en cajas de 12 kilos. Todas las variedades fueron cosechadas la tercera y cuarta semana de marzo. En el viñedo se realizó una primera selección de racimos eliminándose principalmente hojas y racimos en mal estado.

**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 10°C) por 5 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 24° y 25°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes de corta duración para realizar una extracción muy suave. La maceración total fue de 23 días, El vino fue envejecido en fudres (37%), y barricas (63%), ambos de roble francés, por 16 meses, luego de lo cual fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.54

Acidez Total: 5.55 g/L

Azúcar Residual: 2,59 g/L

Acidez Volátil: 0.63 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza profundo. En nariz este Viu1 2020 destaca por su elegancia, carácter y nitidez, con aromas a frutos rojos y azules, ciruela fresca, violetas y notas minerales. En boca es un vino de gran balance, con taninos finos, fresco, jugoso, profundo, definido, con mucha energía y persistencia.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 10 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935