



## VIU 1 2020- Décimo nona Edição

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Viu 1 é elaborado a partir das melhores uvas de Malbec provenientes do quartel N°4 de nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Este quartel foi plantado há mais de 100 anos, e tem uma densidade de plantação de 4.464 plantas/hectare .

**Solo:** Cunaco, onde se encontra o vinhedo San Carlos, apresenta solo aluvial, argiloso arenoso, de muito boa drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água a planta durante o ano o que é muito benéfico para a produção de Malbec de alta gama.

**Clima:** No Valle de Colchagua, a temporada 2019 – 2020 começou com um inverno de temperaturas temperadas e baixas precipitações . Os dias de irrigação começaram mais cedo, como uma forma de compensar a falta de precipitação do inverno . O começo da primavera foi mais frio do que o normal, mas logo se manteve com temperaturas estacionais até o começo do verão , o qual foi muito seco e quente. O anterior provocou uma aceleração na maturação , o que nos obrigou a colher rapidamente para manter o frescor e vivacidade nos vinhos. Ao mesmo tempo, foi o fator responsável da extraordinária sanidade que tiveram as uvas esta temporada.

### VINIFICAÇÃO

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

**Safra:** A colheita se realiza em forma manual em caixas de 12 kilos. Todas as variedades foram colhidas na terceira e quarta semana de março . No vinhedo se realizou uma primeira seleção de cachos eliminando principalmente folhas e cachos em mal estado.

**Vinificação:** Uma vez que a uva chegou adegas de produção , foi realizada uma segunda seleção de cachos, 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 bagaços principalmente. A seleção foi seguida de uma maceração pré-fermentativa em frio (a 10°C) por 5 dias. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas , em pequenos tanques de aço inoxidável , a temperaturas entre 24° e 25°C. Durante a fermentação alcoólica se realizaram 4 remontagens de curta duração para realizar uma extração muito suave. A maceração total foi de 23 dias, O vinho foi envelhecido em foudres (37%), e barris (63%), ambos de carvalho francês , por 16 meses, logo depois foi engarrafado sem filtrar para conservar toda sua concentração de caráter.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %

pH: 3.54

Acidez Total: 5.55 g/L

Açúcar Residual: 2,59 g/L

Acidez Volátil: 0.63 g/L

### NOTAS DE CATA

Cor vermelho cereja intenso. Em nariz este Viu1 2020 destaca por sua elegância, caráter e nitidez, com aromas a frutas vermelhas e azuis, ameixa fresca, violetas e notas minerais. Na boca é um vinho de grande equilíbrio , com taninos finos, fresco, suculento, intenso, definido, com muita energia e persistência .

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 10 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935