

LA CAV

C L U B D E A M A N T E S D E L V I N O



LOS MEJORES DEL AÑO



VIU 1 2020

El emblema del malbec

Este clásico de Colchagua y primer ícono de Viu Manent está en un momento expectante, de búsqueda de un estilo moderado, centrado, elegante y profundo. En esta versión, se acerca mucho a la perfección de un malbec chileno.



Fue el primer ícono chileno elaborado sobre la base de malbec, un cepaje que se consideraba patrimonio allende la cordillera. Fue un homenaje, además, al fundador de la viña Miguel Viu Manent, quien falleció el año anterior a su aparición, hace ya dos décadas. Es el emblema de la viña familiar de Colchagua, precisamente, porque representa el espíritu de su fundador y padre a través de un cepaje que es patrimonio de esta bodega con parras centenarias.

Acaba de conseguir su merecida medalla en esta Mesa de Cata junto a otras insignes etiquetas. Y lo ha hecho tras un cambio de estilo que lo ha llevado a un vino más pausado, más elegante, de pocos extremos. "Seguimos la línea de lo que hemos estado haciendo en las últimas cosechas de Viu 1 en la búsqueda de un vino más bien angosto y profundo, más que ancho y concentrado. Sigue teniendo concentración obviamente, pero hay más delicadeza de tanino, es vibrante

en boca, con vida y mucha profundidad, y que ha desarrollado la elegancia que buscamos", explica su enólogo **Patricio Celedón**, quien muestra su favoritismo por este 2020 que "tiene mucho potencial de guarda, está joven, pero ya demuestra su delicadeza".

El profesional agrega algo importante respecto a cómo fue el cambio de mucha concentración a algo más delicado. "En el campo de los malbec antiguos si bien las plantas se ven iguales en superficie, hay un par de suelos diferentes. Si bien ambos son aluviales propios del mix del Tinguiririca y el Estero de Chimbarongo, hay un sector con más arcilla y otro con más limo. Lo que solíamos hacer antiguamente era utilizar el sector con más arcilla porque se seleccionaba por degustación y era más concentrado. Cuando comenzamos a buscar mayor elegancia nos empezamos a dar cuenta que el sector con limo nos da un vino más fino, más profundo, con mucha fruta. Eso se vio también en el estudio de suelo, y nos llevó a cosecharlo más temprano. Entonces, mezclamos los dos sectores, casi mitad y mitad", detalla Celedón.

"Adicionalmente, como en las últimas tres cosechas, incorporamos cabernet sauvignon, como una forma de fortalecer el centro, hacerlo más compacto, y aumentar la trama tánica en boca. Seguimos manteniendo un 1% de petit verdot buscando esa compactación", señala el enólogo de este vino que tuvo 16 meses de guarda, un 37% de fudres y un 63% de barricas.

"Al cosechar más temprano, nos dimos cuenta que estábamos dejando de lado el valle, y que pasamos de vinos muy gruesos a otros muy flacos, que habían perdido demasiada grasa, eran demasiado ligeros y perdían balance. Entonces, hoy buscamos la madurez justa, evitando la sobre madurez, buscando la sintonía fina, la frescura. Esa ha sido la clave", concluye Patricio Celedón.