



## Viu ∞ Cuvée Infinito 2019

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Viu é elaborado a partir de uma seleção das melhores uvas das variedades Cabernet Sauvignon, Malbec e Cabernet Franc, plantadas no vinhedo San Carlos, no vale de Colchagua. Os vinhedos de Cabernet e Malbec têm mais de 100 anos.

**Solo:** De origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito importante para a qualidade final do vinho.

**Clima:** A temporada 2018/2019 iniciou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria, com a ocorrência de precipitações durante os meses de setembro e outubro, o que atrasou em uma semana os estados fenológicos da planta. O verão apresentou temperaturas máximas de 28 °C até a última semana de janeiro, quando algumas ondas de calor elevaram as máximas a 36 °C e 38 °C, compensando dessa forma o atraso inicial e, inclusive, acelerando a maturação das variedades mais precoces. O outono, por sua vez, foi muito favorável, com temperaturas máximas em média mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade a obtenção do equilíbrio e suavidade dos taninos para realizar a colheita no ponto ótimo de maturação.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Cabernet Sauvignon 78%, Malbec 17%, Cabernet Franc 5%.

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente entre a segunda e a terceira semana de abril de 2019.

**Vinificação:** Uma vez que a uva chegou na adega, foi realizada a seleção dos cachos, eliminando restos de folhas e cachos com maturação irregular. Posteriormente, a uva desengaçada foi submetida a uma nova seleção, agora de grãos, eliminando restos de engaços principalmente. A seleção foi seguida por uma maceração pré-fermentativa a frio (8 °C) por 5 dias. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, entre 26 °C e 28 °C. Durante essa etapa, foram realizadas várias remontagens de curta duração no decorrer do dia para manter o chapéu molhado. A maceração durou 22 dias no total, sendo na sequência realizada a descuba e a trasfega para barris e foudres de carvalho, com o início da fermentação malolática de forma natural.

**Carvalho:** O vinho foi amadurecido em barris de carvalho francês (92%) e em foudres de carvalho francês sem tostar (8%) durante 15 meses.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14 % vol.

pH: 3,44

Acidez total: 6,5 g/L (C4H6O6)

Açúcar residual: 3,4 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

### NOTAS DE CATA

Intensa e profunda cor violeta. No nariz, é complexo, de elegante expressão de cada variedade que compõe o corte. Destacam-se aromas intensos e expressivos de frutas azuis e vermelhas, ameixa, pimenta-do-reino preta e branca, violetas, além de especiarias doces. Na boca, é um vinho muito equilibrado, vibrante, de corpo médio, elegante, preciso e de longo final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2031.