



Viu Manent

Cuvée Infinito 2019



PATRICIO CELEDÓN.

El orgullo de la parra vieja

Un antiguo cabernet olvidado es hoy el protagonista de una de las etiquetas más atractivas de la casa colchagüina. En una nueva edición mantiene sus formas maduras y cuidadas.

TEXTOS **ANA MARÍA BARAHONA A.**

FOTOS **MACARENA ÁLVAREZ Y AGRADECIMIENTOS VIÑA.**

Para la celebración de los 80 años de Viu Manent, el equipo técnico liderado por el enólogo Patricio Celedón decidió probar botellas olvidadas en la cava familiar. Y oh, sorpresa, esos cabernets de los ochentas estaban impecables demostrando que esos vinos que entraban en blends o en etiquetas de menor rango merecían otro estatus.

"Queríamos celebrar este aniversario y fue una excusa perfecta para probar cabernet y malbecs antiguos, entonces hicimos una pre mezcla con base en cabernet sauvignon que le presentamos a nuestro asesor Paul Hobbs y la verdad es que fue un gusto unánime", recuerda Celedón en la sala de catas del fundo Cunaco.

Las uvas de Cuvée Infinito provienen todas del fundo San Carlos en el valle de Colchagua, el más antiguo de los tres campos que posee la familia Viu en la zona (lo adquirieron en 1966), con un suelo profundo, poroso de origen aluvial y textura

areno-arcilloso, y que por cierto está en medio de dos ríos: Tinguiririca y Chimbarongo.

La primera cosecha de Viu Infinito fue 2016. "Hobbs nos ha ayudado en varias cosas, pero en este caso en particular nos hizo mirar a nuestro viejo cabernet sauvignon con respeto y revalorizarlo", agrega el propietario y gerente general, José Miguel Viu.

Celedón y el viticultor Miguel Mujica lograron plasmar en el vino lo que ellos denominan la sabiduría de la parra vieja al adaptarse al clima y al lugar. "Creo que uno de los grandes valores de Cuvée Infinito es cómo le sacamos partido a nuestro patrimonio, con un vino de mucho balance y con gran capacidad de guarda", explica Celedón.

La presencia en pequeñas cantidades de malbec y cabernet franc es para suavizar un poco esos taninos "reactivos", muy propios de Colchagua, pero que en el caso de viñedos antiguos suelen ser más elegantes y con una notable capacidad de envejecer en botella.



Viu Manent
CUVÉE INFINITO
2019
Valle de Colchagua

ENÓLOGO
Patricio Celedón.

FICHA TÉCNICA
78% cabernet sauvignon,
17% malbec, 5% cabernet franc.

CRIANZA
El vino fue envejecido en barricas de roble francés (92%) y en fudres de robles francés sin tostar (8%) durante 15 meses.

TIPO DE SUELO
Todos los cepajes están ubicados en el viñedo San Carlos. En el caso del cabernet y malbec son plantaciones de más de 100 años. El suelo tiene un origen aluvial y textura areno arcillosa.

RENDIMIENTO
Ocho mil kilos por hectárea.

ALCOHOL
14%

SERVICIO
Servir a 17°C.

POTENCIAL DE GUARDA
Más de cinco años.

NOTA DE CATA
Rojo rubí con tintes violetas. Aromas a grosellas rojas maduras, arándanos, higos, moras, violetas, mentol, regaliz, cardamomo y tabaco. En boca es de acidez media-alta, taninos sedosos y abundantes. De gran estructura y balance, y un final frutoso y floral.

ARMONÍA
Cordero, carnes de caza.



TU PASIÓN A OTRO NIVEL

PARA UN DESCORCHE EXTRAORDINARIO, LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL VINO.



JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Undurraga Altazora Blend/2018 Precio ref. \$75.990	Viu Manent Infinito Blend/2019 Precio ref. \$45.990	Caliterra Cenit Blend/2019 Precio ref. \$59.990	Calcu Futa Cabernet Sauvignon/2015 Precio ref. \$59.990	Caballo Loco N20 Blend Precio ref. \$64.190	Casa Silva Altura Blend/2019 Precio ref. \$110.000

Por \$34.990 adicionales a tu suscripción, recibe cada mes un vino excepcional.

Cupos limitados

Pago automático con Tarjeta de Crédito

CAV
Costanera Center
Costanera Andrés Bello 2447
Local 1206 · Providencia
Santiago
T. 2 2618 9707

CAV
Mall Plaza Los Dominicos
Av. Padre Hurtado Sur 875
(segundo nivel),
Las Condes,
Región Metropolitana
T. 2 2393 8194

CAV
Parque Arauco
Av. Pdte. Kennedy 5413
Local 234
Las Condes, Santiago
T. 2 2380 6055



Pasión que nos une!