



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: La temporada 2020 - 2021 es considerada como una cosecha fría y extraordinaria para el Valle de Colchagua. Comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanza los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando cualquier tipo de stress posterior en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando una brotación más tardía. El verano no tuvo eventos de temperaturas extremas y a fines del mes de enero se presentó un evento de lluvia importante que disminuyó las temperaturas estivales durante las 2 semanas posteriores al evento, generando una madurez más pausada de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, balance complejidad y taninos sedosos.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 83%, Cabernet Sauvignon 17%.

Cosecha: La cosecha se realiza en forma manual en cajas de 12 kilos. Todas las variedades fueron cosechadas entre la primera y segunda semana de abril. 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 6 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 21 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia fudres y barricas. El vino fue envejecido en fudres de roble francés sin tostar (55%) y barricas de roble francés (45%), por 15 meses, luego de lo cual fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 % | pH: 3.52 | Acidez Total: 5.51 g/L | Azúcar Residual: 2,7 g/L | Acidez Volátil: 0.66 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza con reflejos violeta. En nariz expresa notas frutales y florales que recuerdan las grosellas rojas, berries, cereza negra, violetas, notas herbales, especias dulces, con gran frescura, pureza y elegancia. En boca tiene una gran estructura, tensión, es vibrante, jugoso, con taninos muy suaves y gran profundidad.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 10 años.