



VIU 1 2021- Vigésima 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: A temporada 2020 – 2021, considerada fria e extraordinária para o vale de Colchagua, iniciou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos. O registro de precipitações alcançou os 600 mm durante os meses de inverno e princípio da primavera. Em função disso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com um bom nível de umidade no solo e o risco posterior de estresse nas plantas pôde ser evitado. A temperatura do inverno foi amena, tendência que se estendeu até meados da primavera, o que resultou em uma brotação mais tardia. O verão não apresentou temperaturas extremas e, no final do mês de janeiro, tivemos uma precipitação importante que levou à queda das temperaturas estivais durante as 2 semanas posteriores ao evento e gerou uma maturação mais lenta das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram as condições meteorológicas perfeitas para o término da maturação dos grãos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, equilíbrio, complexidade e taninos sedosos.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 83%, Cabernet Sauvignon 17%.

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 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 principalmente restos de engaços. A seleção foi seguida por uma maceração pré-fermentativa a frio (10 °C) por 6 dias. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, entre 24 °C e 25 °C. Durante essa etapa, foram realizadas 4 remontagens de curta duração para obter uma extração muito suave. Após um período de maceração de 21 dias, realizou-se a descuba para barris e foudres de carvalho. O vinho estagiou em foudres de carvalho francês sem tostar (55%) e em barris de carvalho francês (45%) por 15 meses, sendo engarrafado sem filtrar para conservar toda a sua concentração e caráter.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14%

pH: 3,52

Acidez total: 5,51 g/L

Açúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,66 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho-cereja com matizes violeta. No nariz, expressa notas frutadas e florais que lembram groselha vermelha, berries, cereja preta, violetas, notas de ervas e especiarias doces, além de grande frescor, pureza e elegância. Na boca, apresenta grande estrutura e tensão. É vibrante, suculento, com taninos muito macios e grande profundidade.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 10 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935