



## Viu ∞ Cuvée Infinito 2021

### VITICULTURA

**Viñedo:** Viu es elaborado a partir de una selección de las mejores uvas de Cabernet Sauvignon, Malbec y Cabernet Franc, plantadas en el Viñedo San Carlos, Valle de Colchagua. Los viñedos de Cabernet y Malbec fueron plantados hace más de 100 años.

**Suelo:** El Fundo San Carlos, tiene un origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante para la calidad final del vino.

**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 alcanzó 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:** Cabernet Sauvignon 77%, Malbec 14%, Cabernet Franc 9%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente durante la primera semana de abril del 2021.

**Vinificación:** Na 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 pre-fermentativa en frío (a 8°C) por 5 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron varios remontajes de corta duración al día para mantener mojado el orujo. La maceración total fue de 22 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia barricas y fudres de roble, dando paso a la fermentación maloláctica de forma natural.

**Guarda:** El vino fue envejecido en barricas de roble francés (86%) y en fudres de roble francés sin tostar (14%) durante 15 meses.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14%  
pH: 3,53  
Acidez Total: 5,46 g/l (C4H6O6)  
Azúcar Residual: 2,92 g/l  
Acidez Volátil: 0,65 g/l

### NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y profundo. En nariz es complejo, muestra una expresión elegante de cada variedad que lo compone, destacan aromas intensos y expresivos a frutas azules y rojas, ciruela, violetas, y especias que recuerdan pimienta blanca. En boca es un vino muy balanceado, vibrante, elegante, preciso y de largo final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2033.