



Viu ∞ Cuvée Infinito 2021

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 2020 – 2021, considerada uma safra fria e extraordinária para o vale de Colchagua, iniciou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos. O registro de precipitações alcançou 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, o que evitou o risco posterior de estresse nas plantas. 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 duas 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: Cabernet Sauvignon 77%, Malbec 14%, Cabernet Franc 9%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente durante a primeira semana de abril de 2021.

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 (86%) e em foudres de carvalho francês sem tostar (14%) durante 15 meses.

Análises de Laboratório

Teor alcoólico: 14 % vol.

pH: 3,53

Acidez total: 5,46 g/L (C4H6O6)

Açúcar residual: 2,92 g/L

Acidez Volátil: 0,65 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

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

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2033.