

MALBEC DO CHILE

A tradicional vinícola Viu Manent apresenta a nova safra do VIU1, em edição limitada

Por NEY AYRES




LÁ SE VÃO QUASE 90 ANOS. A VINÍCOLA CHILENA VIU MANENT foi fundada em 1935 pelo imigrante catalão Miguel Viu García e seus dois filhos, Agustín e Miguel. Eles iniciaram suas atividades com o comércio e a embalagem de vinhos para o mercado local.

A família sonhava em fazer seus próprios vinhos. Em 1966, isso virou realidade com a aquisição da Hacienda San Carlos de Cunaco, em Colchagua. Essa antiga propriedade contava com 150 hectares de nobres vinhas. Além disso, foi a primeira do Chile a vender vinho Malbec e, larga escala, em 1993.

O tinto foi idealizado como um tributo ao fundador da Viu Manent, *don* Miguel Viu Manent. Sua primeira safra, em 1999, foi lançada em 2001, um ano após a morte do patriarca. O VIU1 está em sua 20ª edição e, assim como seus antecessores, foi elaborado com uvas provenientes de antigas parreiras de Malbec, plantadas há mais de 100 anos. Todas as safras chegam em edições limitadas e numeradas.

Considerados um dos melhores Malbec do Chile, esses vinhos são naturalmente equilibrados devido à idade das vinhas, que produzem poucas uvas, têm cachos pequenos e contam com uma extraordinária concentração de fruta, dando origem a um rótulo sofisticado e elegante.

Durante um almoço em São Paulo foi realizada uma degustação vertical das safras 2007, 2011, 2019 e 2021, essa última recém-chegada ao Brasil. O evento contou com a presença do CEO da Viu Manent, José Miguel Viu, a terceira geração da família, que conduziu a apresentação de safras históricas. A de 2021 possui uma composição de 83% de Malbec e 17% de Cabernet Sauvignon. É um excelente vinho, com aromas frutados e florais, notas de ervas, especiarias doces e pimenta-negra. No paladar, é fresco, elegante, estruturado, com taninos refinados e boa acidez, possuindo um potencial de guarda de até dez anos. Uma verdadeira obra de arte. 

viumanent.cl
[@viumanentwinery](https://www.instagram.com/viumanentwinery)



José Miguel Viu, CEO da Viu Manent, conduziu a degustação vertical com quatro safras em São Paulo