



## Viu ∞ Cuvée Infinito 2022

### VITICULTURA

**Viñedo:** Viu infinito 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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera. El agua caída, sumado a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo. La brotación fue levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por altas temperaturas, con un par de olas de calor, pero posteriormente las temperaturas máximas fueron relativamente normales, en torno a los 30°C. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de muy buen volumen y equilibrio.

### VINIFICACIÓN

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

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente entre primera y segunda semana de abril del 2022.

**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 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 24° y 26°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron varios remontajes de corta duración al día para mantener mojado el orujo. La maceración total fue de 20 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia barricas y fudres de roble.

**Roble:** El vino fue envejecido en barricas de roble francés (34%) y en fudres de roble francés (66%) por 15 meses.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 % vol  
pH: 3,56  
Acidez Total: 5,06 g/L (C4H6O6)  
Azúcar Residual: 2,16 g/L  
Acidez Volátil: 0,57 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso con matices violáceos. Su nariz es elegante y compleja, con aromas a cassis, frutos rojos y azules, guinda ácida, sumado a una sutil nota herbal. En boca muestra un gran equilibrio, abundante en taninos finos, delicado, vibrante, elegante, profundo y de largo final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2035.