



Viu ∞ Cuvée Infinito 2022

VITICULTURA

Vinhedo: Viu Infinito é elaborado a partir de uma seleção das melhores uvas de Cabernet Sauvignon, Malbec e Cabernet Franc, plantadas no Vinhedo San Carlos, no Vale de Colchagua. Os vinhedos de Cabernet e Malbec foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: O Fundo San Carlos possui origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem 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 safra 2021–2022 começou com um inverno seco, com precipitações moderadas no início, que aumentaram ao longo do período, alcançando cerca de 150 mm de chuva no início da primavera. A água acumulada, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu iniciar o ciclo fenológico dos vinhedos com bom nível de umidade no solo. A brotação foi levemente mais tardia que o normal. O verão começou marcado por altas temperaturas, com algumas ondas de calor, mas posteriormente as temperaturas máximas ficaram relativamente normais, em torno de 30 °C. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas muito favoráveis para a maturação das uvas. Tudo isso se reflete em vinhos frescos, com muito bom volume e equilíbrio.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 77%, Malbec 14%, Cabernet Franc 9%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente entre a primeira e a segunda semana de abril de 2022.

Vinificação: Após a chegada das uvas à vinícola, realizou-se uma segunda seleção dos cachos, eliminando restos de folhas e cachos com maturação irregular. Em seguida, as uvas foram desengaçadas, passando por uma terceira seleção, agora das bagas, eliminando principalmente restos de engaços. Após a seleção, realizou-se uma maceração pré-fermentativa a frio (a 8 °C) por 5 dias. A fermentação alcoólica foi realizada com leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 24 °C e 26 °C. Durante a fermentação, foram realizados vários remontagens curtas ao dia para manter o bagaço úmido. A maceração total durou 20 dias, após o que ocorreu o descube para barricas e foudres de carvalho.

Carvalho: O vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês (34%) e em foudres de carvalho francês (66%) durante 15 meses.

Análises de Laboratório

Teor alcoólico: 14 % vol.

pH: 3,566

Acidez total: 5,06 g/L (C4H6O6)

Açúcar residual: 2,16 g/L

Acidez Volátil: 0,57 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. No nariz é elegante e complexo, com aromas de cassis, frutas vermelhas e azuis, cereja ácida, além de uma sutil nota herbal. Em boca apresenta grande equilíbrio, abundante em taninos finos, delicado, vibrante, elegante, profundo e com final longo.

POTENCIAL DE GUARDA

Pode ser apreciado agora ou guardado até 2035.