



VITICULTURA

Vinhedo: O Viu 1 é elaborado a partir das melhores uvas de Malbec provenientes do Talhão Nº 4 do nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, no Vale de Colchagua. Este talhão foi plantado há mais de 100 anos e possui uma densidade de plantio de 4.464 plantas por hectare.

Solo: Cunaco, onde está localizado o vinhedo San Carlos, apresenta solos aluviais, areno-argilosos, com excelente drenagem, extraordinariamente porosos e com grande capacidade de fornecer água à planta ao longo do ano, característica altamente benéfica para a produção de Malbec de alta gama.

Clima: A safra 2021-2022 começou com um inverno seco, com precipitações moderadas no início da estação, que aumentaram gradualmente, alcançando um acumulado próximo de 150 mm no começo da primavera. As chuvas, somadas às primeiras irrigações da temporada, permitiram iniciar o ciclo fenológico dos vinhedos com um bom nível de umidade no solo. A brotação ocorreu ligeiramente mais tarde que o habitual. O verão começou marcado por temperaturas elevadas, com alguns períodos de calor intenso, mas posteriormente as temperaturas máximas mantiveram-se relativamente normais, em torno de 30°C. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas muito favoráveis para a maturação das uvas. Todo esse cenário reflete-se em vinhos frescos, de excelente volume e equilíbrio.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 85%, Cabernet Sauvignon 13%, Petit Verdot 2%.

Colheita: A colheita é realizada manualmente em caixas de 12 kg. Todas as variedades foram colhidas entre a primeira e a segunda semana de abril. No vinhedo, foi feita uma primeira seleção dos cachos, eliminando principalmente folhas e cachos em mau estado.

Vinificação: Após a chegada das uvas à vinícola, foi realizada uma segunda seleção dos cachos, eliminando folhas remanescentes e cachos com maturação irregular. Em seguida, as uvas foram desengaçadas, passando por uma terceira seleção, desta vez das bagas, removendo principalmente restos de engaços. A seleção foi seguida de uma maceração pré-fermentativa a frio (10°C) durante seis dias. A fermentação alcoólica foi conduzida com leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 24°C e 25°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizados quatro remontagens curtas para promover uma extração muito suave. A maceração total foi de 19 dias, após os quais o vinho foi trasfegado para foudres e barricas. O vinho amadureceu durante 15 meses em foudres de carvalho francês sem tosta (22%) e barricas de carvalho francês (78%), sendo posteriormente engarrafado sem filtração para preservar toda a sua concentração e caráter.

ANÁLISES LABORATORIAIS

Álcool: 14% | pH: 3,5 | Acidez Total: 5,37 g/L | Açúcar Residual: 2,06 g/L | Acidez Volátil: 0,45 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

O Viu 1 2022 apresenta intensa cor vermelho-cereja com reflexos violáceos. No nariz é complexo, elegante e perfumado, destacando aromas florais de violeta, frutas vermelhas e azuis, acompanhados por delicadas notas de especiarias e grafite. Em boca é profundo e delicado, com taninos finos e elegantes, grande estrutura e personalidade, mostrando-se energético, vibrante e com excelente potencial de guarda.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por até 15 anos.