

Viu 1 Viu 1 - Safra 2011



VITICULTURA

Vinhedo: Viu 1 é elaborado com as melhores das parcelas nº 4 de nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Valle de Colchagua. As plantações de Malbec têm idade média de 90 anos e estão plantadas com densidade de 4.464 plantas por hectare.

Solo: de origem aluvial e textura arenosa e argilosa. É um solo profundo, bastante poroso e com capacidade de administrar muito bem a entrada de água na planta.

Clima: a safra 2011 foi de teve 446 mm de chuvas, concentradas nos meses de inverno. O verão foi seco, com dias quentes e noites frias. As temperaturas mais altas ocorreram em Dezembro e Janeiro, resultando em vinhos maior acidez natural e boa intensidade aromática.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 100%

Colheita: colheita manual entre 28 e 30 de Abril, em caixas de 12 Kg. No próprio vinhedo foi realizada uma primeira seleção de cachos para eliminar folhas e uvas com problema.

Técnicas de vinificação: foi feita uma primeira seleção de uvas durante a colheita e uma segunda seleção na bodega para descartar as frutas com maturação irregular. As uvas foram selecionadas manualmente antes de serem prensadas e levadas aos tanques. Realizou-se uma maceração pré fermentativa a frio (8°C) durante 08 dias com o objetivo de alcançar maior extração. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, com temperatura entre 26 e 28°C. Durante a fermentação alcoólica foi feita uma remontagem ao dia. A maceração total durou 27 dias. Após este período o mosto passou por fermentação maloláctica natural em barricas.

Carvalho: O vinho foi amadurecido em barricas novas de carvalho francês por 16 meses e depois foi engarrafado sem filtrar para conservar toda sua concentração e caráter.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool:	14,5 %vol.
pH:	3,51
Acidez Total:	5,2 g/L
Açúcar Residual:	2,6 g/L
Acidez Volátil:	0,57 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profunda e intensa cor violeta, este vinho é muito aromático, com notas de frutas vermelhas e negras, violeta, especiarias doces e tabaco. Em boca tem grande estrutura e frescor, com uma textura macia e muita concentração, além de perfeito equilíbrio entre taninos e acidez. É um elegante, complexo e sutilmente mineral, com um final longo e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA: se bem armazenado, pode evoluir bastante até 2020.