



Viu Manent

Viu 8 Cuvée Infinito 2018 est un assemblage emblématique issu de vignes centenaires de Colchagua, offrant profondeur, fraîcheur et élégance raffinée avec un profil aromatique vibrant et parfumé.



VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE



Viu 8 Cuvée Infinito 2018

Rapel Valley, Chili

Région et Vignobles

Le vignoble San Carlos, berceau des plus vieilles vignes de Viu Manent, se situe au cœur de la vallée de Colchagua, l'une des régions viticoles les plus prestigieuses du Chili. Le climat méditerranéen bénéficie de l'influence rafraîchissante de l'océan Pacifique et des Andes, qui tempèrent les chaleurs estivales et prolongent la maturation. Les sols alluviaux argilo-sableux, très drainants et poreux, assurent un apport hydrique équilibré tout au long de l'année, idéal pour le Cabernet Sauvignon et le Malbec.

Le cycle 2017-2018 fut marqué par un climat plus frais que d'habitude : l'affaiblissement de l'anticyclone du Pacifique permit aux brises côtières et à la nébulosité de pénétrer la vallée. Les températures estivales modérées ralentirent la maturation, préservant l'acidité naturelle et la fraîcheur aromatique. L'automne sec permit de récolter les raisins à parfaite maturité, donnant des vins de **couleur concentrée, équilibrés et élégants**.

Vinification

Viu 8 Cuvée Infinito 2018 est un assemblage de **82 % Cabernet Sauvignon, 14 % Malbec et 4 % Cabernet Franc**. La vendange du Malbec s'est déroulée fin avril. Les grappes ont fait l'objet de plusieurs tris manuels, jusqu'à la sélection des baies. Une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours à 8 °C fut pratiquée pour intensifier arômes et couleur.

La fermentation alcoolique eut lieu en petites cuves inox à 26-28 °C avec levures sélectionnées. L'extraction se fit par de courts remontages quotidiens, et la macération dura 22 jours avant l'entonnage. La fermentation malolactique se réalisa naturellement en fûts. L'élevage dura **14 mois : 64 % en barriques de chêne français (48 % neuves) et 36 % en foudres non toastés**. Le vin fut mis en bouteille non filtré, préservant ainsi concentration et authenticité.

Alcool : 14,00 %

Composition: 82% Cabernet
Sauvignon, 14% Malbec, 4%
Cabernet Franc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Viu 8 Cuvée Infinito 2018

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond et concentré.
- **Nez** : Nez parfumé de fruits rouges et de violette, soutenu par une grande pureté florale et minérale.
- **Bouche** : Fraîche, vibrante et vive, avec des tanins fins et élégants. L'équilibre entre fruit, structure et finesse conduit à une finale longue et précise.

Le saviez-vous ?

Viu Manent est une **maison familiale fondée en 1935**, pionnière du Malbec au Chili. En 1993, elle devint le **premier domaine chilien à embouteiller du Malbec**, posant les bases de ses cuvées emblématiques telles que Viu 1 et Viu 8. Aujourd'hui, le domaine allie tradition et innovation tout en préservant des vignes franches de pied, plantées il y a plus d'un siècle.

Accords Mets-Vins

- **Entrecôte grillée** : les tanins du vin équilibrent la richesse de la viande.
- **Souris d'agneau au romarin** : les notes herbacées s'accordent à la finesse aromatique du vin.
- **Magret de canard aux mûres** : le profil fruité du vin répond à la douceur acidulée de la sauce.
- **Fromage Manchego affiné** : l'élégance du vin s'accorde avec la complexité noisettée du fromage.



Robert Parker (RP) : **94 Points** (2018)

The new 2018 ∞ Cuveé Infinito is an impressive old-vine cuvée of 82% Cabernet Sauvignon, 14% Malbec and 4% Cabernet Franc with 13.5% alcohol. It has a clean and defined nose that is flora and perfumed, with deep and pungent flavors, very fine tannins and a very precise finish. Superb! Fifty-four percent of the wine matured in barrique and the rest in untoasted French foudre for 14 months. 11,196 bottles were filled in August 2020.

