



ViBo Viñedo Centenario 2011

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de los antiguos viñedos de más de 100 años ubicados en el Fundo San Carlos de Cunaco, que Viu Manent posee en el Valle de Colchagua.

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: Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, frescura y buena intensidad aromática.

Manejo del viñedo: Las plantaciones tienen una densidad que va desde 4464 hasta 5.714 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para favorecer la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 51%, Malbec 44%, Petit Verdot 5%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano. El Cabernet Sauvignon y Malbec a fines de abril, y el Petit Verdot, la segunda semana de mayo.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 4 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 26° a 28°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios de corta duración para extraer solamente los taninos más elegantes y obtener de esta manera un vino más frutal y amigable. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

Roble: El vino estuvo por 16 meses en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5 %vol.
pH: 3,55
Acidez Total: 5,4 g/L
Azúcar Residual: 2,9 g/L
Acidez Volátil: 0,46 g/L

NOTAS DE CATA

Profundo color rojo cereza con matices violeta. La nariz es compleja, con aromas a frutos rojos, cassis, berries, guinda, arándanos, ciruelas, con sutiles notas tostadas, a tabaco rubio que se funden con la fruta. La boca es madura, compleja, de gran estructura, con taninos redondos, de fresca acidez. Termina con un final elegante, balanceado y mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.