



VIBO PUNTA DEL VIENTO 2014

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen del Fundo El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 10 años.

Suelo: Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 10%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de arcilla con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una alterita fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima: La temporada 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color y frescura.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad entre 4.167 y 5.714 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado.

VINIFICACIÓN

Variedad: Grenache 72%, Mourvedre 17%, Syrah 11%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano. El Grenache, el 20 de marzo; el Mourvedre el 10 de abril y el Syrah entre el 14 y 18 de abril de 2014.

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 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 24° a 26°C. Durante la fermentación se realizaron 1 a 2 remontajes diarios de corta duración para extraer solamente los taninos más elegantes y obtener de esta manera un vino más frutal y amigable. Tres meses luego de terminada la fermentación alcohólica se realizó la mezcla, la cual hizo la fermentación maloláctica natural en barricas de roble francés.

Roble: Un 100% del vino estuvo por 9 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 15 %vol.

pH: 3,53

Acidez Total: 5,2 g/L

Azúcar Residual: 2,0 g/L

Acidez Volátil: 0,52 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo, en la nariz destaca por sus aromas a frutos rojos, Color rojo rubí con matiz violeta. En nariz es un vino que destaca por su personalidad marcada principalmente por frutas rojas, siendo a la vez es muy complejo y elegante. En boca es muy fresco, vibrante, jugoso y largo.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.