



ViBo Viñedo Centenario 2013

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: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 63%, Malbec 37%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano. El Cabernet Sauvignon fue cosechado entre el 1 y 6 de mayo y el Malbec entre el 23 y 26 de abril de 2013.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada 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 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 17 meses en barricas de roble francés. 19% nueva.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,64

Acidez Total: 5.2 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,63 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso, con matiz violáceo. Presenta una nariz elegante, fresca e intensa, donde destacan las notas a cassis, guinda ácida y ciruela fresca sumado a una sutil nota herbal. En boca es complejo, con gran estructura, y una rica textura que da paso a un final largo y mineral. Es un vino que representa fielmente las características de Colchagua y especialmente del viñedo San Carlos de Cunaco.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.