



VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2014

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 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: 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 65%, Malbec 35%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano. El Cabernet Sauvignon fue cosechado entre el 15 y 17 de Abril y el Malbec entre el 11 y 23 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 26° a 28°C. Durante la fermentación se realizaron 4 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 18 meses en barricas de roble francés (19% nuevo). Un 30 % de la mezcla estuvo por 6 meses en huevo de cemento.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,61

Acidez Total: 3,3 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

Acidez Volátil: 0,58 g/L

NOTAS DE CATA

Color rubi intenso con matices rojo caoba. En nariz se presenta un vino de gran intensidad frutal y fresca, con aromas que recuerdan frutos rojos como la cereza, berries silvestres y suaves notas especiadas que lo acompletejan. En boca es un vino equilibrado y con evolución, marcado por su verticalidad y elegancia, siendo a la vez muy persistente y de final graso e intenso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.