



VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2016

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 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 60%, Malbec 38%, Petit Verdot 2%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano. El Cabernet Sauvignon fue cosechado la última semana de abril y el Malbec, la primera semana de abril del 2016.

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 (8oC) 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 26o a 28oC. 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 16 meses en un mix de barricas de roble francés (73%), fudres de roble francés sin tostar (10%) y huevos de cemento (17%). 19% madera nueva

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.
pH: 3,62
Acidez Total: 3,41 g/L
Azúcar Residual: 2,08 g/L
Acidez Volátil: 0,62 g/L

NOTAS DE CATA:

Color rojo cereza intenso y profundo. Presenta una nariz compleja, de gran intensidad, frutal y fresco, con aromas a frutas rojas y negras, donde destacan ciruelas maduras, guinda acida y berries silvestres, sumado a una sutil nota herbal. En boca es complejo, de gran estructura, con taninos redondos, que dan paso a un final graso e intenso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.