VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

ViBo

ViBo 2007 Malbec | *Limited Edition* | Argentina

ViBo 2007 , es un vino de edición limitada, sólo 16.502 fueron embotelldas el 17 de Noviembre del 2008.

ViBo 2007 Grant Phelps , Chief Winemaker
VIBO 2007 es el resultado de la combinación de dos diferentes viñedos ubicados en el valle de Uco. El primero, con una edad de 20 años, está plantado sobre un suelo arenoso y de buen drenaje, en el sector de Aguas Amargas (con una altitud de 1.100 msnm).
El segundo, con una edad de 35 años, está plantado sobre un suelo mezcla de arcilla y arena, en el distrito de Altamira (1.080 msnm)
Manejo del Viñedo: Corresponde a plantaciones en espaldera baja, con una densidad de plantación de 4.500 plantas por hectárea y poda en cargador.
Variedad: Malbec 100%
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano, en cajas de 20 Kg, entre el 13 y el 26 de Abril de 2007.
Vinificación: Se realizó una doble selección manual de las uvas. Primero se seleccionaron racimos, eliminando hojas, y luego del despalillado se seleccionaron bayas, eliminando restos de escobajos. Después de la selección, la uva fue molida y se realizó una maceración prefermentativa en frío por 6 días. Luego se inoculó con levaduras y se realizaron cortos remontajes diarios. La temperatura de fermentación fue de 28º a 30ºC. Todo esto con el objetivo de maximizar la extracción de color y suaves taninos “amigables”. Después de la fermentación se realizó una maceración postfermentativa de 3 semanas, antes de trasegar el vino a barricas nuevas de roble francés, donde se realizó una fermentación maloláctica natural. Después de la maduración en barricas, se realizó la mezcla final, siendo delicadamente filtrado antes de ser embotellado.
El vino fue madurado por 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

LABORATORY ANALYSIS

Alcohol:	14.4% vol.
pH:	3.62
Acidez Total :	4.9 g/L
Azúcar Residual:	2.6 g/L
Acidez Volátil:	0.53 g/L

NOTAS DE CATA: De color morado intenso. En nariz exhibe las clásicas notas del valle de Uco, caracterizadas por cereza madura, frambuesa y un toque de canela. En boca evidencia mermelada de arándanos y granos de café tostado, combinado con taninos elegantes y bien estructurados, que llevan a un complejo y persistente final.

Beber ahora o guardar hasta por 6 años

Grandioso con un bife de chorizo bien jugoso. También es delicioso con unas chuletas de cordero o venado.
Servir a una temperatura entre 17º a 18ºC, decantando previamente por 30 a 60 minutos.