



ViBo Punta del Viento 2011

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 7 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: Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, frescura y gran intensidad aromática.

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. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para favorecer la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Grenache 68%, Mourvedre 21%, Syrah 11%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano. El Grenache, el 19 y 20 de Abril; el Mourvedre el 6 de Mayo y el Syrah entre el 8 y 12 de Abril de 2011.

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. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

Roble: Un 100% del vino estuvo por 13 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 15 %vol.

pH: 3,44

Acidez Total: 5.51 g/L

Azúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,49 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, con tonos violáceos. Presenta una nariz con personalidad, muy compleja, distinta, con aromas a frutos del bosque, frutos exóticos, berries y especias dulces. La boca es llena, compleja, de fresca acidez, de muy buena estructura, con taninos que aportan personalidad. Esta además muy bien integrada, y termina con un final largo, profundo y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.