



## ViBo Viñedo Centenario 2012

### 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 vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

**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:** Malbec 50%, Cabernet Sauvignon 47%, Petit Verdot 3%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano. El Malbec fue cosechado entre el 24 y 27 de abril, el Cabernet Sauvignon entre el 18 y 22 de abril, y el Petit Verdot, el 9 de mayo.

**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 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 16 meses en barricas de roble francés.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,73

Acidez Total: 5.2 g/L

Azúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso y profundo. Presenta una nariz compleja, con aromas a frutas rojas y negras, donde destacan las ciruelas maduras, cassis y berries. En boca es un vino de gran estructura, con taninos redondos, que dan paso a un final profundo.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.