

VIBO PUNTA DEL VIENTO 2013



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 9 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: La temporada 2012 - 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Grenache 71%, Mourvedre 16%, Syrah 13%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano. El Grenache, el 6 de Abril; el Mourvedre el 24 de abril y el Syrah entre el 9 y 11 de abril de 2013.

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. Dos meses luego de terminada la fermentación alcohólica se hizo la mezcla, la cual realizó la fermentación maloláctica natural en barricas de roble francés.

Roble: Un 100% del vino estuvo por 10 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,41

Acidez Total: 5.4 g/L

Azúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matiz violeta. En nariz es un vino que destaca por su personalidad marcada principalmente por frutas rojas, siendo a la vez es muy complejo y elegante. En boca es muy fresco, vibrante, jugoso y largo.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.