



VIBO PUNTA DEL VIENTO 2014

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes da Fazenda El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação possui uma idade média de 10 anos.

Solo: Piemonte de origem geológica, com declives entre 5 e 10%. O solo apresenta ótima porosidade e drenagem, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de argila com cascalho, sobre um segundo horizonte que apresenta alterita fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

Clima: A temporada 2013 - 2014 iniciou com uma primavera muito fria marcada por intensas e prolongadas geadas que afetaram principalmente as variedades mais precoces. Isto provocou um atraso na brotação e nos estados fenológicos da uva, além de uma diminuição nos rendimentos. Posteriormente o clima apresentou uma melhora, com um verão seco e quente, o que atenuou em parte o atraso inicial, resultando em uma colheita muito curta e concentrada no tempo. Ao contrário de um ano normal, o verão apresentou noites bastante frescas, o que manteve o nível de acidez das uvas elevado até o momento da colheita. Os vinhos obtidos apresentam boa concentração, grande cor e frescor.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade entre 4.167 e 5.714 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Grenache 72%, Mourvedre 17%, Syrah 11%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente. A Grenache em 20 de março; a Mourvedre em 10 de abril e a Syrah entre 14 e 18 de abril de 2014.

Técnicas de vinificação: A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e esmagada em direção a um tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 5 dias, com o objetivo de alcançar uma maior extração de cor e de aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 24°C e 26°C. Durante a fermentação foram realizadas 1 a 2 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutado e amigável. Após três meses do término da fermentação alcoólica foi realizada a mescla, sendo esta submetida a fermentação malolática natural em barris de carvalho francês.

Carvalho: 100% do vinho esteve por 9 meses em barris usados de carvalho francês.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 15 %vol.;
pH: 3,53;
Acidez Total: 5,2 g/L
Açúcar Residual: 2,0 g/L;
Acidez Volátil: 0,52 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha violácea, no nariz se destaca por seus aromas a frutas vermelhas. Cor vermelha rubi com matiz violeta. No nariz é um vinho que se destaca por sua personalidade marcada principalmente por frutas vermelhas, sendo ao mesmo tempo muito complexo e elegante. Em boca é muito fresco, vibrante, suculento e longo.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 7 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935