



### **ViBo Malbec 2010 - Limited Edition - Argentina**

VIBO 2010 é o resultado da combinação de dois diferentes vinhedos localizados no distrito de Altamira no vale de Uco, a uma altitude aproximada de 1150 metros acima do nível do mar. Os vinhedos estão plantados sobre solos arenosos de ótima drenagem, com presença de argila em quantidades relativamente baixas. A idade média das plantas esta em torno dos 25 - 30 anos.

**Manejo do Vinhedo:** Corresponde a plantações em espaldeira baixa, com uma densidade de plantação de 4500 plantas por hectare e poda em vara de produção (cargador).

**Variedade:** Malbec 100%.

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente, em caixas de 15 quilos, na terceira semana de abril.

**Vinificação:** Foi realizada uma seleção manual dupla das uvas. Primeiro foram escolhidos os cachos, eliminando folhas e logo após o desengace foram selecionadas as bagas, eliminando restos de talos. Após a seleção, a uva foi submetida a esmagamento e realizada uma maceração pré-fermentativa a frio por 6 dias. Na sequência foram inoculadas as leveduras e realizadas curtas remontagens diárias. A temperatura de fermentação foi de 28°C a 30°C. Tudo isto com o objetivo de maximizar a extração de cor e suaves taninos "amigáveis". Depois da fermentação ocorreu uma maceração pós-fermentativa de 3 semanas, antes de trasfegar o vinho para barris de carvalho francês, onde ocorreu uma fermentação malolática natural. Depois da maturação em barris, realizou-se a mescla final, sendo delicadamente filtrada antes de ser engarrafada.

O vinho foi envelhecido por 17 meses em barris de carvalho francês, dos quais 60% eram novos.

#### **Análise Técnica**

Álcool 15 % vol.;

pH: 3,6;

Acidez Total: 6,11 g/L;

Açúcar Residual: 2,5 g/L;

Acidez Volátil: 0,77 g/L

#### **Notas de Degustação:**

De profunda cor púrpura com reflexos azulados. No nariz apresenta diferentes camadas aromáticas, destacando-se as notas a frutas vermelhas e negras como cereja, amora silvestre e mirtilo, típicas do vale de Uco. Em boca é um vinho complexo, voluptuoso, amplo, profundo e vibrante.

Servir a uma temperatura entre 17°C e 18°C, com uma decantação prévia de 30 a 60 minutos. Beber agora ou guardar até por 10 anos.