



VIBO PUNTA DEL VIENTO 2015

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes da Fazenda El Olivar, localizada nos arredores da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação possui uma idade média de 11 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 2014 - 2015 iniciou com geadas intensas, as quais, diferentemente da temporada anterior, afetaram principalmente as zonas de cordilheira e não a depressão intermediária. Embora a brotação iniciou entre 1 a 2 semanas mais cedo, posteriormente o crescimento dos brotos foi mais lento, devido às baixas temperaturas observadas até final de novembro. Em seguida o clima se tornou mais quente, sendo observados meses de janeiro, fevereiro, março e abril com altas temperaturas durante o dia, porém noites bastantes frescas. O anterior nos levou a antecipar a colheita tanto de brancos quanto de tintos, na busca de vinhos com maior frescor e frutividade. Os vinhos tintos apresentam grande cor e estrutura e, apesar de ter sido um ano caloroso, são muito frutados, frescos e bastante interessantes em boca.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Grenache 81%, Syrah 10%, Mourvedre 9%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente. A Grenache em 20 de março; a Mourvedre em 9 de abril e a Syrah entre 17 e 21 de março de 2015.

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 10 meses em barris usados de carvalho francês.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 14 %vol.

pH: 3,34

Acidez Total: 3,17 g/L

Açúcar Residual: 2,43 g/L

Acidez Volátil: 0,39 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha rubi, com matizes violáceos. Apresenta um nariz complexo, onde se destacam aromas a frutas negras e vermelhas, com notas de especiarias, tabaco amarelo e groselha. Em boca é um vinho com uma acidez refrescante, equilibrado e de ótima estrutura, dando lugar a um final prazeroso e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 7 anos.