



VIBO PUNTA DEL VIENTO 2015

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 11 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 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que, a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastantes frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos tintos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son frutales y frescos, con bocas interesantes.

VINIFICACIÓN

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

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano. El Grenache, el 20 de marzo; el Mourvedre el 9 de abril y el Syrah entre el 17 y 21 de marzo del 2015

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8oC) 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 24o a 26oC. 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. Tres meses luego de terminada la fermentación alcohólica se realizó la mezcla, la cual hizo 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: 3,34

Acidez Total: 3,17 g/L

Azúcar Residual: 2,43 g/L

Acidez Volátil: 0,39 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, con tonos violáceos. Presenta una nariz compleja, donde destacan aromas a frutos negros y rojos, con notas especiadas, tabaco rubio y grosellas. En boca es un vino con una fresca acidez, de muy buena estructura y balance, que dan paso a un final placentero y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.