



## VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2015

### VITICULTURA

**Viñedo:** Las uvas provienen de los antiguos viñedos de más de 100 años ubicados en el Fundo San Carlos de Cunaco, que Viu Manent posee en el Valle de Colchagua.

**Suelo:** El Fundo San Carlos, tiene un origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante para la calidad final del vino.

**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.

**Manejo del viñedo:** Las plantaciones tienen una densidad que va desde 4464 hasta 5.714 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Cabernet Sauvignon 63%, Malbec 37%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano. El Cabernet Sauvignon fue cosechado la primera semana de abril y el Malbec, la última semana de marzo de 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 (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 26° a 28°C. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes diarios de corta duración para extraer solamente los taninos más elegantes y obtener de esta manera un vino más frutal y amigable. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

**Roble:** El vino estuvo por 16 meses en un mix de barricas de roble francés (70%), fudres de roble francés sin tostar (16%) y huevos de cemento (14%). 18% madera nueva

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,63

Acidez Total: 5,3 g/L

Azúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

### NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí con matiz violeta. En nariz destaca por sus delicados y profundos aromas a frutos rojos como cassis, cereza negra y ciruela, que se complementan con sutiles notas a frutos del bosque, especias dulces y cuero fino. En boca es un vino con expresión de origen, complejo, vibrante, profundo, de muy rica textura, y final persistente

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.