



## VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2016

### VITICULTURA

**Vinhedo:** As uvas são provenientes dos antigos vinhedos de mais de 100 anos localizados na Fazenda San Carlos de Cunaco, que Viu Manent possui no Vale de Colchagua.

**Solo:** A Fazenda San Carlos possui um solo de origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e possui a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito importante para a qualidade final do vinho.

**Clima:** A temporada 2015 - 2016 começou com um inverno seco, seguido de uma primavera fria, que foi marcada por temperaturas mais baixas que um ano normal e chuvas tardias, ocorridas principalmente entre os meses de setembro e novembro, devido ao "Fenômeno do Criança". A coisa anterior produziu um atraso nos estágios fenológicos, que Ele manteve até a colheita. As chuvas tardias, somadas à alta umidade observada, produziram um decréscimo nos rendimentos, principalmente devido ao fato de o conjunto de frutos ter sido afetado. Embora o verão tenha sido quente e com alguns fenômenos de ondas de calor, o início do outono foi muito frio e úmido, o que atrasou a maturação e a colheita. Os vinhos tintos obtidos são elegantes e de boa expressão de fruta, com bocas de muito bom equilíbrio e frescura.

**Manejo do vinhedo:** As plantações apresentam uma densidade que varia desde 4464 até 5.714 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontas de brotos em primavera e início do verão.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Cabernet Sauvignon 60%, Malbec 38%, Petit Verdot 2%.

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente. O Cabernet Sauvignon foi colhido na última semana de abril e o Malbec, na primeira semana de abril de 2016.

**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 26°C e 28°C. Durante a fermentação foram realizadas 4 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática natural em barris de carvalho.

**Carvalho:** O vinho esteve por 16 meses em um mix de barris de carvalho francês (73%), fudres de carvalho francês sem tostar (10%) e ovos de cimento (17%). 19% madeira nova.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %vol.;

pH: 3,62

Acidez Total: 3,41 g/L;

Açúcar Residual: 2,08 g/L;

Acidez Volátil: 0,62 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Vermelho cereja intenso e profundo. Apresenta um nariz complexo, de grande intensidade, frutado e fresco, com aromas a frutas vermelhas e negras, onde se destacam ameixas maduras, amarela e berries silvestres, somado a uma sutil nota herbácea. Em boca é complexo, de grande estrutura, com taninos redondos que dão lugar a um final untuoso e intenso.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935