



VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2017

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 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo que provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, dando como resultado las condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, por lo tanto generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos tintos de este año son aromáticos, frutales y expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 65%, Malbec 35%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano. El Cabernet Sauvignon fue cosechado la última semana de abril y el Malbec, la primera semana de abril del 2017.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada 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 (79%), fudres de roble francés sin tostar (21%). 11% madera nueva.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,77

Acidez Total: 4,97 g/L

Azúcar Residual: 2,11 g/L

Acidez Volátil: 0,43 g/L

NOTAS DE CATA:

De color rojo profundo. Es un vino que destaca por tener una nariz elegante, con aromas a berries como cereza negra, arándanos y guinda acida, con notas a tabaco rubio, entremezclados con unas sutiles notas tostadas. En boca es un vino de gran carácter, rica acidez y textura de taninos, terminando con un final profundo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935