



VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2017

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes dos antigos vinhedos de mais de 100 anos localizados na Fazenda San Carlos de Cunaco, de propriedade de Viu Manent 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 com 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 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações quanto de temperaturas. As temperaturas começaram a subir no final do inverno e início da primavera, o que provocou uma antecipação de 2 semanas na brotação que foi, por sua vez, bastante uniforme. Durante a primavera e princípio do verão as temperaturas continuaram elevadas, traduzindo-se em condições ideais para uma ótima floração, vingamento e pintor, etapas que foram muito uniformes e de curta duração. O verão foi caloroso, levando a uma antecipação da colheita entre 2 e 3 semanas, com bagas menores e concentradas e um rendimento entre 10 e 15% mais baixo. Os vinhos brancos deste ano são aromáticos, frutados e expressivos, concentrados, de bom volume e complexidade em boca.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Cabernet Sauvignon 65%, Malbec 35%.

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, a fim de alcançar uma maior extração de cor e 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 (79%) e fudres de carvalho francês sem tostar (21%). 11% madeira nova.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 14 %vol.

pH: 3.77

Acidez Total: 4.97 g/L

Açúcar Residual: 2.11 g/L

Acidez Volátil: 0.43 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

De profunda cor vermelha. É um vinho que se destaca por seu nariz elegante, com aromas a berries como cereja negra, mirtilo e amarena, com notas de tabaco amarelo mescladas a sutis notas tostadas. Em boca é um vinho de grande caráter, rica acidez e textura de taninos, terminando com um final profundo e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.