



VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2018

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 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudó en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía. Las temperaturas fueron moderadas, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C. Posteriormente gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril, se logró alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar más bajo de lo normal y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural.

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

Variedad: Cabernet Sauvignon 60%, Malbec 40%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre la tercera y cuarta semana de abril de 2018.

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 13 meses en barricas de roble francés (72%) y en fudres de roble francés sin tostar (28%). 10% madera nueva aproximadamente.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: **14 %vol.**

pH: **3,67**

Acidez Total: **5,2g/L**

Azúcar Residual: **2,6g/L**

Acidez Volátil: **0,67g/L**

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí con matiz violeta. En nariz expresa el carácter de la planta antigua, con aromas delicados de frutos rojos, cereza, sumado a sutiles notas a hierbas y especias. En boca es de textura tensa, pero a la vez suave, elegante, con sentido de lugar, vibrante y de gran profundidad. Un vino que invita a beber.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935