



## VIBO PUNTA DEL VIENTO 2018

### VITICULTURA

- **Viñedo:** Las uvas provienen del Fundo El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 13 años.
- **Suelo:** Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 10%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de arcilla con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una alterita fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.
- **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:** La plantación tiene una densidad entre 4.167 y 5.714 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado.

### VINIFICACIÓN

- **Variedad:** Grenache 60%, Mourvedre 24%, Syrah 16%
- **Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre la última semana de marzo y la primera semana de abril de 2018.
- **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 (8oC) 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 24° a 26°C. Durante la fermentación se realizaron 1 a 2 remontajes diarios de corta duración para extraer solamente los taninos más elegantes y obtener de esta manera un vino más frutal y amigable.
- **Roble:** Guarda de 12 meses en Fudre de Roble francés sin tostar (50%), huevo de concreto (15%), barrica de 500L (12%), y barricas de 225L (23%)

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

- Alcohol: 14,5 %vol.
- pH: 3,58
- Acidez Total: 5.31 g/L
- Azúcar Residual: 2,8 g/L
- Acidez Volátil: 0,56 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso. En nariz es un vino lleno de frutas rojas y azules, sumado a sutiles notas florales, especiadas y herbales. En boca presenta es fresco, con gran personalidad, amplio y con taninos finos pero firmes al mismo tiempo que dan paso a un final agradable y persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935