



VIBO PUNTA DEL VIENTO 2018

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas provêm do terreno El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 13 anos.

Solo: Piemonte de origem geológica, com ladeira entre 5 e 10%. O solo apresenta muito boa porosidade e drenagem, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de argila com pedras (gravitas), sobre um segundo horizonte que apresenta uma rocha fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

Clima: A temporada 2017 – 2018 começou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar os primeiros dias de irrigação até novembro. As temperaturas frescas até metade de novembro atrasaram os processos de brotação e floração em algumas semanas. A brotação ocorreu de forma muito proporcional, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, o que trouxe consigo uma madurez mais lenta e tardia. As temperaturas foram moderadas, apresentando em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28°C. Posteriormente devido às boas temperaturas registradas durante março e abril, se alcançou uma boa madurez de peles e sementes, com um nível de açúcar mais baixo do que o normal e uma acidez natural mais alta, sendo colhidos ao redor de 7 a 10 dias mais tarde. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutais, de boa cor e acidez natural.

Condução do vinhedo: A plantação tem uma densidade entre 4.167 e 5.714 plantas/hectare, com uma condução em espaldera baixa e poda em cordão esporonado.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Grenache 60%, Mourvedre 24%, Syrah 16%.

Safra: As uvas foram colhidas entre a última semana de março e a primeira semana de abril de 2018.

Técnicas de vinificação: A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e moída, depois sendo levada a um tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 5 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 24° a 26°C. Durante a fermentação se realizaram 1 a 2 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e amigável.

Madeira: Guarda de 12 meses em Foudre de Carvalho francês sem tostar (50%), ovo de concreto (15%), barris de 500L (12%), y barris de 225L (23%)

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 14,5 %vol.

pH: 3,58

Acidez Total: 5,31g/L

Açúcar Residual: 2,8g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho cereja intenso. Em nariz é um vinho repleto de frutas vermelhas e azuis, com sutis notas florais, especiarias e herbáceas. Na boca apresenta refrescância, com grande personalidade, amplo e com taninos finos mais firmes ao mesmo tempo que dão lugar a um final agradável e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 7 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935