

VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2019

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 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminado el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, debido a lo cual los estados fenológicos se atrasaron alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, compensando el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez en las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad a obtener el mejor balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

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

Varietal: Cabernet Sauvignon 69%, Malbec 31%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre la segunda y tercera semana de abril de 2019.

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 (10°C) durante 4 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 14 meses en barricas de roble francés (82%, 8% barrica nueva) y en fudres de roble francés sin tostar (18%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.5 %vol.

pH: 3,47

Acidez Total: 5,68 g/L

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,5 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matiz violeta. Es un vino que se muestra encantador desde la nariz. Es complejo, expresivo, elegante y delicado, con aromas a frutas rojas y sutiles notas herbales. En boca presenta una suave textura, con taninos muy finos y mucho sabor. Es vibrante, profundo y con una gran jugosidad que invita a beber.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935