

VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2019

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas provêm dos antigos vinhedos de mais de 100 anos localizados na Fazenda San Carlos de Cunaco, que Viu Manent possui no Vale de Colchagua.

Solo: A fazenda San Carlos, tem uma origem aluvial e textura argilo-arenoso. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e possui a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, o que é muito importante para a qualidade final do vinho.

Clima: A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, devido aos estados fenológicos que se atrasaram por volta de 1 semana. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro quando começaram diversas ondas de calor que elevaram as máximas temperaturas entre 36 e 38°C, compensando o atraso inicial, e inclusive acelerando a maturação nas variedades que amadurecem mais cedo. O outono por sua vez foi muito benéfico, com temperaturas máximas mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade para obter o melhor equilíbrio e suavidade de taninos para colher no ponto de maturação ideal.

Manejo do vinhedo: As plantações têm uma densidade que vai desde 4464 até 5.714 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontes de brotes na primavera e no início do verão.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 69%, Malbec 31%.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente entre a terceira e quarta semana de abril de 2019.

Técnicas de vinificação: A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada, moída e levada a um tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa em frio (10°C) durante 4 dias, com o objetivo de obter uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação se realizaram 4 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e agradável. Posteriormente a isso realizou-se uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho.

Roble: O vinho esteve por 14 meses em barris de carvalho francês (82%, 8% barris novos) e nos foudres de carvalho francês sem tostar (18%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Álcool: 13.5 %vol.

pH: 3,47

Acidez Total: 5,68 g/L

Açúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,5 g/L

NOTAS DE CATA

Cor vermelho rubí com matiz violeta. É um vinho que se mostra encantador desde o nariz. É complexo, expressivo, elegante e delicado, com aromas a frutas vermelhas e sutis notas herbáceas. Na boca apresenta uma suave textura, com taninos muito finos e com muito sabor. É vibrante, profundo e com uma grande suculência que nos convida a provar.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 8 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935