



VIBO PUNTA DEL VIENTO 2020

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 15 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 2019 – 2020 comenzó con una sequía que se viene arrastrando durante los últimos 10 años, con lluvias muy por debajo del promedio durante los meses de invierno. Esta tendencia se prolongó durante la primavera con escasa presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, razón por lo cual hubo que adelantar los primeros riegos en 1 o 2 meses. La escasa presencia de agua en el suelo, sumado a el aumento de las temperaturas medias en primavera, trajo consigo un adelanto de los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo un aumento de los días cálidos en comparación a la temporada anterior, y las temperaturas máximas promedio alcanzaron los 32°C, logrando obtener un proceso de pinta bastante uniforme y un adelanto en la madurez fenológica de las bayas. Durante la temporada no tuvimos eventos climáticos adversos, tales como olas de calor y/o precipitaciones, esto se traduce en buena sanidad de nuestros viñedos, lo que nos permitió esperar la madurez optima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

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 61%, Syrah 22%, Mourvedre 17%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 14 de marzo y el 24 de marzo del 2020.

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 (8°C) durante 6 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.

Guarda: Un 49% del vino estuvo por 14 meses en barricas de roble francés, mientras que un 41% de la mezcla hizo su guarda en Fudres de roble francés sin tostar. El 10% restante se mantuvo en Huevos de concreto para aportar frescura y tensión a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5 %vol.

pH: 3,5

Acidez Total: 3,60 g/L

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. En nariz se perciben notas a frutos silvestres tales como maqui y grosellas rojas, acompañados de notas especiadas donde se destaca la pimienta blanca. En boca es un vino fresco, vivo y de gran personalidad, con taninos firmes que aportan sensación de mineralidad y dan paso a un final agradable y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935