VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

VIBO

VIBO PUNTA DEL VIENTO 2020

VITICULTURA
Vinhedo: As uvas provêm da Fazenda El Olivar, localizada nas proximidades de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 15 anos.
Solo: Piemonte de origem geológica , com declive entre 5 e 10%. O solo apresenta muito boa porosidade e drenagem , com um primeiro horizonte muito bem estruturado de argila com gravetos, sobre um segundo horizonte que apresenta um alterite fragmentado com abundante desenvolvimento radicular fino.
Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem arrastando-se durante os últimos 10 anos , com quantidade de chuvas muito abaixo da média durante os meses de inverno . Esta tendência se prolongou durante a primavera com escassa presença de precipitações nos meses de setembro e outubro , razão pela qual houve que adiantar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somado ao aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão teve um aumento dos días quentes em comparação a temporada anterior, e as temperaturas máximas aproximada alcançaram 32°C, conseguindo obter um processo de mudança de cor bastante uniforme e uma antecipação na maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor e/ou precipitações , isto se traduz em boa sanidade de nossos vinhedos , o que nos permitiu esperar a maturação ideal dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação.
Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade entre 4.167 e 5.714 plantas/hectare , com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão apitonado.

VINIFICAÇÃO
Variedade: Grenache 61%, Syrah 22%, Mourvedre 17%
Safra: As uvas foram colhidas entre 14 de março e 24 de março de 2020.
Técnicas de vinificação: A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e moída sendo levada a um tanque de aço inoxidável . Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frío (8°C) durante 6 días, 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 agradável .
Guarda: 49% do vinho esteve por 14 meses em barris de carvalho francês , enquanto que 41% da mescla fez sua guarda em Foudres de carvalho francês sem tostar. E os 10% restante se manteve em Ovos de concreto para aportar refrescância e tensão à mescla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Álcool :14,5%vol.
pH: 3,5
Acidez Total: 3,60 g/L
Açúcar Residual: 2,5 g/L
Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA
Cor vermelho rubí intenso. Em nariz se percebe notas a frutos silvestres como maqui e groselhas vermelhas, acompanhados de notas a especiarias onde se destaca a pimenta branca. Na boca é um vinho fresco, vivo e de grande personalidade, com taninos firmes que adicionam sensação de mineralidade e dão lugar a um final agradável e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber agora ou guardar por 7 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935