

VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2020

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 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 óptima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

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. Despuntos 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 última semana de marzo y la primera semana de abril de 2020.

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 5 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 15 meses en barricas de roble francés (59%, 6% barrica nueva), huevos de concentrado (20%) y en fudres de roble francés sin tostar (21%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,61

Acidez Total: 3,77 g/L

Azúcar Residual: 2,61 g/L

Acidez Volátil: 0,6 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. En nariz es complejo, se perciben notas a frutos tales como maqui y grosellas rojas, acompañado de aromas terciarios donde se destaca el tabasco. En boca es un vino fresco, y de gran personalidad, con taninos suaves y elegantes, que aportan sensación de untuosidad y dan paso a un final agradable y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935