

## VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2020

### VITICULTURA

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

**Solo:** A Fazenda San Carlos, tem uma origem aluvial e textura arenosa argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água a planta durante o ano, que é muito importante para a qualidade final do vinho.

**Clima:** A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem se estendendo durante os últimos 10 anos, com 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 antecipar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, sumado al aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão apresentou um aumento dos dias quentes se comparamos a temporada anterior, e as temperaturas máximas aproximadas alcançaram os 32°C, conseguindo obter um processo na fase 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 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:** As plantações tem uma densidade que vai desde 4464 até 5.714 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão apitonado. Despontes de brotes na primavera e no início o verão.

### VINIFICAÇÃO

**Varietade:** Cabernet Sauvignon 69%, Malbec 31%.

**Safra:** As uvas foram colhidas a mão entre a última semana de março e a primeira semana de abril de 2020.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e molida sendo levada a um tanque de aço inoxidável. Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frio (10°C) durante 5 días, com o objetivo de conseguir 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 amigável. Posteriormente a isto se realizou uma fermentação maloláctica natural em barris de Carvalho.

**Carvalho:** O vinho esteve por 15 meses em barris de Carvalho francês (59%, 6% barris novos), ovos de concreto (20%) e em foudres de carvalho francês sem tostar (21%).

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5 %vol.

pH: 3,61

Acidez Total: 3,77 g/L

Açúcar Residual: 2,61 g/L

Acidez Volátil: 0,6 g/L

### NOTAS DE CATA

Cor vermelho rubí intenso. Em nariz é complexo, se percebem notas a frutos tais como maqui e groselhas vermelhas, acompanhado de aromas terciários onde se destaca o tabasco(pimenta). Em boca é um vinho fresco, e de grande personalidade, com taninos suaves e elegantes, que adicionam sensação de suculência e dão lugar a um final agradável e persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 8 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935