



VIBO PUNTA DEL VIENTO 2021

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 16 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 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo una lluvia importante hacia finales de enero, evento que favoreció enormemente a los viñedos de secano, provocando un aumento en la disponibilidad hídrica durante los meses posteriores, lo que nos permitió esperar la madurez adecuada y así obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

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 51%, Syrah 18%, Mourvedre 22%, Cinsault 9%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 17 de marzo y el 27 de marzo del 2021.

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 (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 69% del vino estuvo por 14 meses en barricas de roble francés, mientras que un 26% de la mezcla hizo su guarda en Fudres de roble francés sin tostar. El 15% restante se mantuvo en Huevos de concreto para aportar frescura y tensión a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5 %vol.

pH: 3,49

Acidez Total: 3,57 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,57 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. En nariz se perciben notas a frutos del bosque tales como maqui y grosellas negras, acompañados de notas especiadas donde se destacan la pimienta blanca y rosada. 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 largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.