



VIBO PUNTA DEL VIENTO 2021

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes do vinhedo El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, no vale de Colchagua. A plantação tem uma idade média de 16 anos.

Solo: Sopé de montanha de origem geológica, com declives entre 5% e 10%. O solo apresenta porosidade e drenagem excelentes, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de argila e cascalho, sobre um segundo horizonte que apresenta alterita fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

Clima: A temporada 2020 – 2021 iniciou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos. O registro de precipitações alcançou os 600 mm durante os meses de inverno e princípio da primavera. Em função disso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com um bom nível de umidade no solo e o risco de estresse nas plantas pode ser evitado. A temperatura do inverno foi amena, tendência que se prolongou até meados da primavera, o que levou a um atraso na brotação. O verão apresentou um evento de chuvas importante no final de janeiro, que favoreceu enormemente os vinhedos de sequeiro, resultando em um aumento da disponibilidade hídrica durante os meses posteriores. Isso nos permitiu esperar a maturação adequada e, assim, obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

Manejo do vinhedo: O vinhedo tem uma densidade de plantio entre 4.167 e 5.714 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado.

VINIFICAÇÃO

Variedades: Grenache 51%, Syrah 18%, Mourvèdre 22%, Cinsault 9%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre 17 e 27 março de 2021.

Técnicas de vinificação: A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e esmagada em direção a um tanque de aço inoxidável. O mosto obtido foi submetido à maceração pré-fermentativa a frio (8 °C) durante 6 dias, com o objetivo de alcançar maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas em temperaturas entre 24°C e 26 °C. Durante a fermentação alcoólica, foram realizadas de 1 a 2 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter, dessa maneira, um vinho mais frutado e amigável.

Amadurecimento: Cerca de 69% do vinho permaneceu por 14 meses em barris de carvalho francês, enquanto 26% do corte amadureceu em foudres de carvalho francês sem tostar. Os 15% restantes foram mantidos em ovos de concreto com o objetivo de entregar frescor e tensão ao corte final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14,5 % vol.

pH: 3,49

Acidez total: 3,57 g/L

Açúcar residual: 2,3g/L

Acidez volátil: 0,57 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Intensa cor vermelho-rubi. No nariz, são percebidas notas de frutas silvestres como maqui e groselha-preta, acompanhadas de notas de especiarias, com destaque para a pimenta-do-reino branca e a pimenta rosa. Na boca, é um vinho fresco, vivo e de grande personalidade, com taninos firmes que contribuem para uma sensação de mineralidade e que dão lugar a um final longo e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 7 anos.



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935