

VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2021



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 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, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. 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 un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

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

Variedad: Cabernet Sauvignon 69%, Malbec 31%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre la segunda y la tercera semana de abril de 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 (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 13 meses en barricas de roble francés (78%, 6% barrica nueva), y en fudres de roble francés de 5.200L sin tostar (22%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %vol.

pH: 3,57

Acidez Total: 3,47 g/L

Azúcar Residual: 2,52 g/L

Acidez Volátil: 0,62 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. En nariz se destacan aromas a frutos rojos del bosque y fruta azul, tales como grosellas rojas, y arándanos maduros, seguidos de una sutil nota a cascara de naranja. En boca es un vino fresco, y de gran personalidad, con taninos firmes y elegantes, que aportan estructura y una sensación de untuosidad al paladar medio, dando paso a un final intenso y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935