

## VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2021



### VITICULTURA

**Vinhedo:** As uvas são provenientes de vinhedos antigos de mais de 100 anos de propriedade da Viu Manent localizados na Fazenda São Carlos de Cunaco, no vale de Colchagua.

**Solo:** De origem aluvial e textura areno-argilosa, o solo é profundo, extraordinariamente poroso e capaz de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, o que é muito importante para a qualidade final do vinho.

**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, o que nos permitiu atrasar a irrigação em média 2 meses. Em função disso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com um bom nível de umidade no solo e o risco de estresse nas plantas pôde ser evitado. A temperatura do inverno foi amena, tendência que se estendeu 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 trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais nas semanas posteriores e gerou um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram as condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos grãos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

**Manejo do vinhedo:** A densidade das plantações vai desde 4464 até 5714 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Desponte de brotos na primavera e no início o verão.

### VINIFICAÇÃO

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

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente entre a segunda e a terceira semana de abril de 2021.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e esmagada em direção a um tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (10 °C) durante 5 dias, com o objetivo de obter maior extração de cor e de aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 26 °C e 28 °C. Durante a fermentação foram realizadas 4 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter, desta maneira, um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente, a fermentação malolática ocorreu de forma natural em barris de carvalho.

**Estágio:** O vinho permaneceu por 13 meses em barris de carvalho francês (78%, 6% novos) e em foudres de carvalho francês de 5200 litros sem tostar (22%).

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 14,0 %vol.

pH: 3,57

Acidez total: 3,47 g/L

Açúcar residual: 2,52 g/L

Acidez volátil: 0,62 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De intensa cor vermelho-rubi. No nariz, destacam-se aromas de frutas silvestres vermelhas e frutas azuis, tais como groselha e mirtilo maduros, seguidos por uma sutil nota de casca de laranja. Na boca, é um vinho fresco e de grande personalidade, com taninos firmes e elegantes que contribuem com estrutura e uma sensação de untuosidade no meio de boca, dando lugar a um final intenso e persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 8 anos.



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935