



VIBO PUNTA DEL VIENTO 2022

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 17 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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

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

Varietal: Grenache 47%, Syrah 26%, Mourvedre 18%, Cinsault 9%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 10 de marzo y el 25 de marzo del 2022.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada 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 60% del vino estuvo por 11 meses en fudres de roble francés sin tostar, mientras que un 31% de la mezcla hizo su guarda en Barricas de roble francés. El 9% restante se mantuvo en Huevos de concreto para aportar frescura y tensión a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,45

Acidez Total: 3,47 g/L

Azúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,63 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. En nariz se perciben notas a frutos del bosque y tierra húmeda, moras y grosellas rojas, acompañado de notas especiadas donde destaca la pimienta blanca y rosada. En boca es un vino de mucha intensidad y de gran personalidad, con taninos que se agarran firme y aportan sensación de mineralidad dando paso a un final intenso, largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.