



VIBO PUNTA DEL VIENTO 2022

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 17 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 2021 – 2022 iniciou com um inverno seco, com chuvas moderadas no começo, as quais foram aumentando durante este período, alcançando um registro de precipitações próximo a 150 mm a princípios da primavera, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas as primeiras irrigações com relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. O começo do inverno apresentou temperaturas amenas e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O início do verão foi marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançaram 35 °C, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o mês de janeiro, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30 °C, o que gerou um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas bastante favoráveis para o fim da maturação de nossas uvas. Tudo isso resultou em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

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 47%, Syrah 26%, Mourvedre 18%, Cinsault 9%

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 10 e 25 março de 2022.

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 60% do vinho esteve por 11 meses em foudres de carvalho francês sem tostar, enquanto 31% do corte amadureceu em barris de carvalho francês. O restante (9%) estagiou em ovos de concreto com o objetivo de entregar frescor e tensão ao corte final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 14,0 %vol.

pH: 3,45

Acidez Total: 3,47 g/L

Açúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,63 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De intensa cor vermelho-rubi. No nariz, são percebidas notas de frutas silvestres e terra úmida, amora e groselha vermelha, acompanhadas de notas de especiarias, com destaque para a pimenta-do-reino branca e a pimenta rosa. Na boca, é um vinho de muita intensidade e de grande personalidade, com taninos firmes que contribuem para uma sensação de mineralidade, dando lugar a um final intenso, longo e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 7 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935