



VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2022

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 arenoso 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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este período, 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: 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. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

VINIFICACIÓN

Varietal: Cabernet Sauvignon 69%, Malbec 31%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano durante la tercera semana de abril 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 (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 14 meses en barricas de roble francés (74%, 8% barrica nueva), en fudres de roble francés de 3.200L sin tostar (23%), y un 3% realizó su guarda en huevos de concreto para aportar frescor y mineralidad a la mezcla.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %vol.

pH: 3,56

Acidez Total: 3,29 g/L

Azúcar Residual: 2,78 g/L

Acidez Volátil: 0,50 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí muy vivo. En nariz se destacan aromas a frutos rojos y azules, tales como grosellas y arándanos maduros seguidos de una elegante nota cítrica que recuerda a cascara de naranja deshidratada. En boca es un vino fresco, y de gran personalidad, con taninos firmes, sedosos y elegantes, que aportan estructura y carácter al centro del paladar, dando paso a un final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

