

 **VIU MANENT**
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

ViBO

ViBo Punta del Viento 2012



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 8 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 vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

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. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para favorecer la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Grenache 76%, Mourvedre 15%, Syrah 9%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano. El Grenache, el 5 de Abril; el Mourvedre el 4 de Mayo y el Syrah entre el 27 y 29 de marzo de 2012.

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 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 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. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

Roble: Un 100% del vino estuvo por 11 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 15 %vol.

pH: 3,45

Acidez Total: 5,51 g/L

Azúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Presenta una nariz elegante, compleja, frutal, con aromas a frutos rojos, especias dulces, grosellas, y tabaco rubio. La boca presenta buena estructura, es llena, de muy rica acidez y balance, con taninos que aportan personalidad, dando paso a un final profundo y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 7 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl

Safra 2012. Jantar no Empório Adega Brasil em 05/07/2016.