ViBo Argentina Vibo Malbec - Safra 2009

VITICULTURA
Vinhedo: Vibo 2009 é resultado da combinação de diferentes vinhedos localizados no distrito de Altamira, no vale do Uco, a uma altura aproximada de 1.150 metros acima do nível do mar. A idade aproximada das plantas é de 25 anos. **Solo:** Os vinhedos estão plantados sobre solos arenosos de excelente drenagem, com presença de argila, ainda que em pouca quantidade. **Manejo do vinhedo:** plantações em espaldeira baixa, com densidade de 4.500 plantas por hectare.

VINIFICAÇÃO: Variedade: 100% Malbec.
Colheita: a colheita foi manual, em caixas de 15Kg, entre 13 e 17 de Abril de 2009.
Técnicas de vinificação: foi realizada dupla seleção manual das uvas. Primeiro foram selecionados os cachos, eliminando folhas e logo foram selecionadas as bagas, eliminando restos de resíduos. Após a seleção, as uvas foram prensadas e foi realizada uma maceração pré fermentativa a frio durante 06 dias. Logo foram inoculadas leveduras e realizados curtas remontagens diários. A temperatura de fermentação foi de 28 a 30ºC. Tudo isso com o objetivo de maximizar a extração de cor e suaves taninos. Depois da fermentação foi realizada outra maceração de três semanas, antes de transportar o vinho para barricas de carvalho francês, onde ocorreu a fermentação maloláctica natural. Após a maturação em barricas, foi realizada a mescla final, sendo delicadamente filtrado antes de ser engarrafado. O vinho foi envelhecido por 18 meses em barricas de carvalho francês, das quais 80% foram novas.

Análise de Laboratório:

Álcool:	15 % vol.
pH:	3,35
Acidez Total:	5,83 g/L
Açúcar Residual:	2,3 g/L
Acidez Volátil:	0,69 g/L

Notas de Degustação:
De cor violeta intensa e profunda, seus aromas mostram um vinho com muito caráter, intenso, elegante e complexo, com notas de cerejas pretas, arândanos e amoras maduras, clássicos do Valle del Uco. No paladar é bastante concentrado, com taninos presentes e equilíbrio que conduzem a um final complexo e persistente. Excelente vinho para acompanhar carnes.

Serviço: servir em temperatura entre 17 e 18ºC, decantando previamente por 30 a 60 minutos.

Potencial de guarda: beber agora ou guardar por mais 10 anos.