

ViBo Vinedo Centenario - Safra 2012



VITICULTURA

Vinhedo: as uvas são de antigos vinhedos com mais de 100 anos, localizados na Fazenda San Carlos de Cunaco, de propriedade da Viu Manent, no Valle de Colchagua.

Solo: o solo da Fazenda San Carlos tem origem aluvial e textura arenosa e argilosa. É um solo profundo, extremamente poroso e com alta capacidade de administrar a entrega de água à planta durante todo o ano, o que é muito importante para a qualidade dos vinhos.

Clima: a safra de 2012 foi influenciada pelo fenômeno climático La Niña, o qual produz diminuição da temperatura do oceano, que por sua vez diminui a temporada de chuvas. A primavera 2001/2012 apresentou temperaturas normais, com ausência de geadas. Em Fevereiro e Março a temperatura aumentou bastante, permanecendo o clima quente até o final de Abril. Com isso os vinhos desta safra são mais concentrados, com taninos sedosos, ótima cor e intensidade da fruta.

Manejo do vinhedo: a plantação tem densidade que vai desde 4.464 até 5.714 plantas/hectare, em sistema de condução em espaldeira baixa. Começam a brotar na primavera e começo do verão.

VINIFICAÇÃO:

Varietade: 50% Malbec, 47% Cabernet Sauvignon e 3% Petit Verdot.

Colheita: a colheita foi totalmente manual. A Malbec foi colhida entre 24 e 27 de Abril, a Cabernet, sendo que a Cabernet Sauvignon entre 18 e 22 de Abril e a Petit Verdot em 09 de Maio.

Técnicas de vinificação: as uvas foram selecionadas a mão antes do desengace, prensadas e levadas ao tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré fermentativa a frio (8°C) durante 05 dias com o objetivo de obter maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas, em temperaturas entre 26 e 28°C. Durante a fermentação foram feitas 02 remontagens diários de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e assim obter um vinho com maiores características da fruta.

Posterior a isso, realizou-se a fermentação maloláctica natural em barricas de carvalho.

Carvalho: o vinho esteve durante 16 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO:

Álcool: 14 % vol.

pH: 3,73

Acidez Total: 5,2 g/L

Açúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

Notas de Degustação:

Apresenta cor vermelha rubi intensa e profunda. Seus aromas são complexos, destacando-se frutas vermelhas e negras como ameixa madura, cassis e berries. No paladar é um vinho de grande estrutura, com taninos redondos que proporcionam um final longo e persistente.