





## 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.



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 Acúcar Residual: 2,3 g/LAcidez 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.