

ViBo Punta Del Viento - Safra 2013



VITICULTURA

Vinhedo: as uvas são de nosso vinhedo El Olivar, localizado nas proximidades de Peralillo, Valle de Colchagua. A plantação tem idade média de 09 anos.

Solo: de origem geológica e ladeiras entre 05 e 10%. Apresenta boa porosidade e drenagem, com uma primeira camada bem estruturada de argila sobre uma segunda camada que apresenta bastante desenvolvimento de raízes finas.

Clima: a temporada 2012 - 2013 começou com uma primavera fria e relativamente chuvosa, o que ocasionou um atraso na floração e na fenologia da uva. Foi uma temporada mais úmida, fazendo com que a maturação da fruta tenha sido mais lenta e tardia. As uvas tintas, graças às boas temperaturas registradas em Março e Abril, conseguiram alcançar boa maturação, porém com níveis de açúcar mais baixos e acidez natural mais alta, sendo colhidas ao redor de 07 a 10 dias mais tarde que o normal. Os vinhos desta safra são bastante frescos, frutados, com boa cor e acidez natural, além de menor grau de álcool.

Manejo do vinhedo: a densidade é entre 4.167 e 5.714 plantas/hectare, em espaldeira baixa.

VINIFICAÇÃO Variedade: 71% Grenache, 16% Mourvedre e 13% Syrah

Colheita: a colheita foi manual, sendo que a Grenache foi colhida em 06 de Abril, a Mourvedre em 24 de Abril e a Syrah entre 09 e 11 de Abril de 2013.

Técnicas de vinificação: as uvas foram manualmente selecionadas 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 24 e 26°C. Durante a fermentação foram feitas de 01 a 02 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e assim obter um vinho com maiores características da fruta. Dois meses de terminada a fermentação alcoólica, foi feita a mescla final, onde foi realizada a fermentação maloláctica natural em barricas de carvalho.

Carvalho: o vinho esteve durante 10 meses em barricas usadas de carvalho francês.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool:	14 % vol.
pH:	3,41
Acidez Total:	5,4 g/L
Açúcar Residual:	2,2 g/L
Acidez Volátil:	0,47 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho rubi intensa, com nuances violetas. No aroma, este vinho destaca-se por sua personalidade marcante, principalmente por frutas vermelhas. É um vinho complexo e elegante e no paladar apresenta bastante frescor. Um vinho vibrante, untuoso e com longo final.

POTENCIAL DE GUARDA:

Beber agora ou guardar por mais 07 anos.