



Single Vineyard 2008 – La Capilla Cabernet Sauvignon

VITICULTURA

Viñedo: Cuarteles N°1, N°2 y N°3 de nuestro viñedo La Capilla, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. Estos cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 17 años.

Suelo: Presenta un suelo de origen aluvial, corto, de muy buen drenaje, poco fértil con un importante porcentaje de arena y con una estrata compacta de arenisca a 1 metro de profundidad.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.334 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 aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Varietal: Cabernet Sauvignon 96%, Malbec 4%.

Cosecha: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 – 10° C) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 28° y 30°C.

Durante la fermentación alcohólica se realizaron 2 remontajes diarios terminando con una maceración postfermentativa de 2 semanas. Posteriormente se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración

Roble: El vino estuvo por 16 meses en barricas nuevas de roble francés (95%) y americano (5%).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,3 %vol	
pH:		3,5
Acidez Total:		5,5 g/L
Azúcar Residual:	3.4 g/L	
Acidez Volátil:	0,53 g/L	

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso y profundo. Presenta una nariz elegante y austera, marcada por frutas rojas y negras, acompañadas de sutiles notas a vainilla y mocka provenientes de la guarda en barricas. En boca es un vino de muy rica evolución, con taninos presentes, pero a la vez maduros y aterciopelados. Además posee un muy buen balance y una fresca acidez que dan paso a un final profundo y prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA Listo para beber ahora o guardar hasta el 2019.