



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2013 - LA CAPILLA ESTATE

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de una selección de los mejores sectores de los cuarteles 1, 2, 3 y 4 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 22 años.

Suelo: Presenta un suelo de origen volcánico y aluvial, corto, de buen drenaje, poco fértil con un importante porcentaje de arena y limo, con una estrata compacta de arenisca a 1 metro de profundidad. En la superficie se observa ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino.

Clima: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.334 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano. El manejo se realiza dejando los cargadores libres hacia la entre hilera para evitar la exposición directa del sol hacia los racimos, con lo cual la incidencia de golpe de sol es mínima.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano siguiendo polígonos (de acuerdo a las características de suelo) entre el 1 y 27 de abril de 2013.

Técnicas de vinificación: 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 de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26 y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes de corta duración al día, terminando con una maceración postfermentativa de aproximadamente 1 semana. Posteriormente realizó la fermentación maloláctica en forma natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración.

Roble: Un 89% del vino estuvo por 16 meses en barricas de roble francés, 29% nuevas, y el 71% restante, usadas. El 11% restante se crió en huevo de cemento sin epoxicar.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,6

Acidez Total: 5,3 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso, con aromas complejos a frutos rojos, cassis, guinda, notas herbales, cuero fresco, cedro y caja de puros. En boca es un vino de gran estructura, fresco, con rica textura y sutiles notas minerales, que dan paso a un final profundo.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2021.

FAMILY OWNED SINCE 1935