



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2014 - 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 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

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 en base a polígonos entre el 8 y 17 de abril de 2014.

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 25 y 27°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 barricas.

Roble: Un 80% del vino estuvo por 16 meses en barricas de roble francés (19% nuevas). El 20% restante se guardó en huevo de cemento sin epoxicar.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,59

Acidez Total: 5,2 g/L

Azúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso y de nariz compleja, marcada por aromas guinda, cassis, cuero fresco y tabaco rubio. En boca es un vino vibrante, de gran textura, fresco, con agarre, profundo y con un final ligeramente mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2023.

FAMILY OWNED SINCE 1935