



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2016 - 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 24 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 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

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. 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

Varietal: Cabernet Sauvignon 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano en base a polígonos el 13 de abril de 2016.

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 83% de la mezcla estuvo en guarda de 16 meses en barricas de roble francés (21% nuevas), 12% fue envejecido en fudre de 3200 litros y el 5% restante en huevos de cemento.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,56

Acidez Total: 3,58 g/L

Azúcar Residual: 2,20 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intensa, con aromas complejos a frutos rojos, cassis, guinda, tabaco, con notas a flores azules y especias. En boca es un vino de gran carácter, fresco, amplio, con rica textura, taninos voluptuosos y redondos que imparten una buena estructura y un elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2023.

FAMILY OWNED SINCE 1935