



Single Vineyard 2007 – 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 16 años.

Suelo: Originado a partir de cenizas volcánicas finas, de baja fertilidad y con una tosca en superficie.

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

Variedad: Cabernet Sauvignon 86% y Malbec 14%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 27 y el 28 de Abril de 2007.

Técnicas de vinificación: Se hizo una selección de racimos durante la cosecha. En la Bodega, se realizó una segunda selección de racimos, descartando todas las bayas con una madurez irregular. La uva fue despalillada, haciéndose una tercera selección de bayas, eliminando pedazos de escobajo. Entonces las uvas fueron molidas hacia un estanque, donde se realizó un "sangrado" del 15% del jugo, para aumentar la relación entre la piel y el jugo. 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. Luego de 18 días de maceración se hizo el descube hacia barricas de roble, realizándose una fermentación maloláctica natural. El vino fue madurado en barricas de roble por 14 meses, y luego tratado delicadamente con claras de huevo y embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 14 meses en barricas nuevas de roble francés (90%) y americano (10%)

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,3	%vol
pH:	3,54	
Acidez Total:	5,4	g/L
Azúcar Residual:	3	g/L
Acidez Volátil:	0,66	g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso y profundo. En nariz se evidencian aromas a mora, chocolate y ciruelo. En boca este vino es sobresaliente y complejo, con sabores a fruta madura, y notas dominantes de cerezas, café mocka y canela. Sus taninos voluptuosos y redondos, imparten una fina estructura y un elegante final.

Beber ahora o guardar por 10 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Disfrutar con carnes fuertes y sabrosas como avestruz, jabalí o cordero. Pruebelo con pato asado acompañado de uvas caramelizadas, y pure de camote al ajo. También combina perfecto con quesos maduros, tales como Camembert o Rochefort. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C

FAMILY OWNED SINCE 1935