



CABERNET SAUVIGNON SINGLE VINEYARD 2009 – LA CAPILLA ESTATE

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de una selección de los mejores sectores de los 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 18 años.

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

Clima: Las precipitaciones fueron de 694 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 3 de mayo. La cosecha 2009 fue relativamente cálida en Chile, con lo que se obtuvieron vinos con una muy buena concentración.

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 100%

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 18 meses en barricas de roble francés, de las cuales el 60% es nueva y el 40% restante de segundo uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,8 %vol

pH: 3,57

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 3.2 g/L

Acidez Volátil: 0,52 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí. Presenta una nariz elegante, intensa y madura, donde destacan las notas a cassis, cerezas negras que se entremezclas con sutiles notas a cuero muy características del terroir de La Capilla. En boca presenta una textura muy suave pero de muy buena estructura y buen balance entre taninos y acidez. Presenta un final largo y muy placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2019.

FAMILY OWNED SINCE 1935