



CABERNET SAUVIGNON SINGLE VINEYARD 2010 – 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 19 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 cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. Las precipitaciones fueron de 480 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 5 de mayo. Debido al clima más fresco y a la madurez más lenta, los vinos en general son más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol.

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 despalillada 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 29°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes de corta duración al día, terminando con una maceración postfermentativa de aproximadamente 2 semanas. 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: El vino estuvo por 16 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 55% era nueva y el 45% restante de segundo uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,7 %vol

pH: 3,55

Acidez Total: 5,36 g/L

Azúcar Residual: 2.7 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso. Presenta una nariz elegante y con carácter, intensa y profunda, donde destacan las notas a cassis, cerezas negras y sutiles notas a cuero muy características del terroir de La Capilla. En boca presenta una muy buena estructura, con taninos marcados, pero a la vez redondos, que dan paso a un final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2019.