



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2011 - 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 20 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: Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante Diciembre y Enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, frescura y buena intensidad aromática.

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: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 25 de Abril y 4 de Mayo.

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 6 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 se 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 45% era nueva y el 55% restante de segundo uso, tercer y cuarto.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,7 %vol
pH: 3,61
Acidez Total: 5,36 g/L
Azúcar Residual: 2,8 g/L
Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con matiz violáceo. Presenta una nariz intensa, marcada por la elegancia y carácter que caracteriza el viñedo de La Capilla. Destacan las notas a cassis, cerezas, guinda madura mas una sutil nota a cuero característica de este terroir. En boca es un vino profundo, vertical, con notas minerales, de muy buena estructura, con taninos tizosos y de largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2019.

FAMILY OWNED SINCE 1935