



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2016 - LA CAPILLA ESTATE

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes de uma seleção dos melhores setores dos quartéis 1, 2, 3 e 4 de nosso vinhedo La Capilla, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. Estes quartéis de Cabernet Sauvignon possuem uma idade média de 24 anos.

Solo: Apresenta um solo de origem vulcânica e aluvial, curto, de boa drenagem, pouco fértil com uma importante porcentagem de areia e limo, com uma camada compacta de arenito a 1 metro de profundidade. Na superfície é observada cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, a qual contribui com características especiais ao vinho.

Clima: A temporada 2015 - 2016 iniciou com um inverno seco, seguido por uma primavera fria marcada por temperaturas mais baixas que em um ano normal e chuvas tardias, as quais ocorreram principalmente entre os meses de setembro e novembro, devido ao "Fenômeno El Niño". Isto levou a um atraso nos estados fenológicos que se manteve até a colheita. As chuvas tardias, somadas à elevada umidade observada, produziram uma diminuição nos rendimentos devido principalmente à interferência no processo de vingamento. Apesar do verão ter sido caloroso e com a ocorrência de algumas ondas de calor, o começo do outono foi muito frio e úmido, atrasando a maturação e colheita. Os vinhos tintos obtidos são elegantes e de boa expressão frutada, com ótimo equilíbrio e frescor em boca.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 3.334 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontas de brotos em primavera e início do verão. O manejo é realizado deixando as varas de produção livres entre as fileiras para evitar a exposição direta do sol nos cachos, com o qual a incidência do sol é mínima.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Cabernet Sauvignon 100%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente com base em polígonos no dia 13 de abril de 2016.

Técnicas de vinificação: Foi realizada uma primeira seleção dos cachos no vinhedo, onde apenas foram colhidas as uvas em ótimas condições. A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e esmagada em direção a um tanque. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C - 10°C) durante 7 dias, com o objetivo de alcançar uma maior extração de cor e de aromas. A fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 25°C e 27°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizadas 4 remontagens de curta duração por dia, finalizando com uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 1 semana. Posteriormente foi realizada a fermentação malolática em barris.

Carvalho: 83% da mescla foi submetida a um envelhecimento em barris de carvalho francês (21% novos), 12% em fudre de 3200 litros e o 5% restante em ovos de cimento.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %;

pH: 3,56;

Acidez Total: 3,58 g/L;

Açúcar Residual: 2,20 g/L;

Acidez Volátil: 0,55 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De intensa cor vermelha cereja, com complexos aromas a frutas vermelhas, cassis, amarena, tabaco, com notas a flores azuis e especiarias. Em boca é um vinho de grande caráter, fresco, amplo, deliciosa textura, taninos voluptuosos e redondos que transmitem uma boa estrutura e um elegante final.

POTENCIAL DE GUARDA

Pronto para beber agora ou guardar até 2023.

FAMILY OWNED SINCE 1935