



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2017 - LA CAPILLA ESTATE **VITICULTURA**

Viñedo: Las uvas provienen de una selección de los mejores sectores de los cuarteles 1, 2, 3 y 4 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 25 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 temporada 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos tintos de esta cosecha son frutales, de buena estructura, concentración y balance.

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. El manejo se realiza dejando los cargadores libres hacia la entre hilera para evitar la exposición directa del sol hacia los racimos, con lo cual la incidencia de golpe de sol es mínima.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano en base a polígonos el 21 de marzo del 2017.

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 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 25 y 27°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes de corta duración al día, terminando con una maceración postfermentativa de aproximadamente 1 semana. Posteriormente realizó la fermentación maloláctica en barricas.

Roble: La guarda se realizó durante 16 meses; 80% en barricas de roble francés (21% nuevas), 15% fue envejecido en fudre de 3200 litros y el 5% restante en huevos de cemento.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,68

Acidez Total: 5,32 g/L

Azúcar Residual: 2,93 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo oscuro y profundo. Presenta una nariz compleja, donde destacan aromas a ciruela, cassis y guinda, con notas florales a violeta y tabaco rubio. En boca es un vino frutal, el cual presenta taninos aterciopelados, con buena textura y estructura, los cuales dan como resultado un final agradable y persistente.