



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2017 - 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 25 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 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações quanto de temperaturas. As temperaturas começaram a subir no final do inverno e início da primavera, o que provocou uma antecipação de 2 semanas na brotação que foi, por sua vez, bastante uniforme. Durante a primavera e princípio do verão as temperaturas continuaram elevadas, traduzindo-se em condições ideais para uma ótima floração, vingamento e pintor. O verão foi caloroso, levando a uma antecipação da colheita entre 2 e 3 semanas, com bagas menores e concentradas e um rendimento entre 10 e 15% mais baixo. Os vinhos tintos desta safra são frutados, de boa estrutura, concentração e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 3334 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

Variedade: Cabernet Sauvignon 100%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente com base em polígonos no dia 21 de março de 2017.

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: A guarda foi realizada durante 16 meses; 80% em barris de carvalho francês (21% novos), 15% foi envelhecido em fudres de 3200 litros e o 5% restante em ovos de cimento.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %;
pH: 3,68;
Acidez Total: 5,32 g/L;
Açúcar Residual: 2,93 g/L;
Acidez Volátil: 0,59 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha escura e profunda. Apresenta um nariz complexo, no qual se destacam aromas a ameixa, cassis e amarena, com notas florais a violeta e tabaco amarelo. Na boca é um vinho frutado, o qual apresenta taninos aveludados, com boa textura e estrutura, os quais dão como resultado um final agradável e persistente.