



## SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2018 - LA CAPILLA ESTATE

### VITICULTURA

**Vinhedo :** As uvas provêm 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 tem uma idade promedia de 26 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 um extrato compacto de areia a 1 metro de profundidade. Na superfície se observa cinza vulcânica de aparência esbranquecida, que aporta características especiais ao vinho.

**Clima:** A temporada 2017/2018 começou com um inverno chuvoso e com baixas temperaturas, o que gerou uma boa acumulação de água no solo, isto ajudou a obter uma boa brotação e floração. Entre os meses de dezembro a fevereiro houveram temperaturas moderadas, o que significou uma demora nas fases de mudança da flor para uva, pinta e amadurecimento. O verão manteve as temperaturas moderadas o que ocasionou uma maturação paulatina da uva. Esta situação foi perfeita para a qualidade da uva. Durante o começo e mediados do outono, não houveram chuvas o que permitiu colher a uva no momento preciso para obter o amadurecimento desejado. No geral a colheita foi adiada de 2 a 3 semanas devido às temperaturas mais baixas durante o período de amadurecimento.

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 3.334 plantas/hectáre, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontes de brotes na primavera e no início do verão . O manejo se realiza deixando as varas livres até o meio da fileira para evitar a exposição direta do sol nos cachos de uva, com o qual a incidência de golpe de sol acaba sendo mínima.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Cabernet Sauvignon 100%

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente em base a polígonos a partir de 18 até 27 de abril de 2018.

**Técnicas de vinificação :** Foi realizada uma primeira seleção de cachos de uvas no vinhedos onde somente foram colhidos os que estavam em perfeitas condições . A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e moída em um tanque de aço inoxidável . Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frío (8 – 10° C) durante 7 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inoxidável , as temperaturas entre 25 e 27°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizadas 4 remontagens de curta duração por día, terminando com uma maceração pos-fermentativa de aproximadamente 1 semana. Posterior a isso se realizou a fermentação maloláctica em distintos recipientes.

**Carvalho:** A fase de guarda se realizou durante 14 meses; 90% em barris de carvalho francês (15% novos) e 10% foi envelhecido em foudre de 3200 litros.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %

pH: 3,64

Acidez Total: 3,2 g/L

Açúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

### NOTAS DE CATA

De cor vermelho escuro e profundo. Apresenta um nariz complexo, onde se destacam aromas a ameixa, groselha, cereja, especiarias variadas e tabaco(fumo claro). Na boca apresenta taninos doces com boa textura e estrutura, os quais têm como resultado um final agradável e persistente.