



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2019 - 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 26 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 2018/2019 comenzó con un déficit de lluvias al término del invierno. La primavera fue fría, con presencia de precipitaciones durante los meses de enero y octubre, atrasando una semana los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero, donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas entre 36°C y 38°C, compensando de esta manera el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez de las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas en promedio más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad la obtención del balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.334 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntos 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 desde el 17 hasta el 29 de abril del 2019.

Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, de esta manera, solo son cosechadas las uvas que alcanzan la madurez óptima. Luego de esto, los racimos de uva son transportados en gamellas de 10 kg hacia la mesa seleccionadora de racimos para un nuevo proceso de selección. Terminado este, los racimos se despallan suavemente para luego dar paso a una selección de granos, donde se descartan aquellos verdes o muy secos. Finalmente, solo las bayas que sortean este proceso de selección, pasan luego a molienda y desde ahí, son destinadas a tanques de acero inoxidable, donde maceran previo a la fermentación durante un periodo de 5 a 7 días a 10°C. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre los 25 y 27°C, además durante esta etapa se realizaron 4 remontajes durante el día, terminando con una fermentación post fermentativa de aproximadamente 7 días. La guarda se realizó durante 14 meses en 3 tipos de contenedores; 43% en Barricas de roble francés (8% nuevo), 55% en Fudres de 5.200L y 3.200L de roble francés sin tostar, 2% en Tinajas de Greda.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,58

Acidez Total: 3,5 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,58 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo y matiz violáceo. En nariz posee gran complejidad, destacan notas herbales y frutos rojos maduros, tales como guinda negra y grosellas, seguidos de un sutil aroma a tabaco.

En boca presenta taninos redondos, firmes y de gran textura, acompañados de finas notas nogadas en el retrogusto, entregando un final elegante y persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN