

SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2020 - LA CAPILLA ESTATE

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas provém de uma seleção dos melhores setores dos quartéis 1, 2, 3 e 4 do nosso vinhedo La Capilla, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. Estes quartéis de Cabernet Sauvignon tem uma idade aproximada de 28 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 estrato compacto de arenito a 1 metro de profundidade. Na superfície se observa cinza vulcânica de aparência esbranquiçada que aporta características especiais ao vinho.

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem se arrastando durante os últimos 10 anos, com chuvas muito abaixo da média durante os meses de inverno. Esta tendência se prolongou durante a primavera com escassa presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, razão pela qual houve que adiantar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somado ao aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão apresentou um aumento dos dias quentes em comparação com a temporada anterior, e as temperaturas máximas aproximadas alcançaram os 32°C, conseguindo obter um processo de mudança de cor bastante uniforme e uma antecipação da maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor e/ou precipitações, isto se traduz em boa sanidade dos nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação ideal dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação.

Condução do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 3.334 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão apitonado. Despontes de brotes em primavera e no começo do verão. O manejo se realiza deixando os carregadores livres até a parte da entre fileira para evitar a exposição direta do sol em direção aos cachos, com o qual a incidência de golpe de sol é mínima.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Cabernet Sauvignon 100%

Safra: As uvas foram colhidas a mão baseadas a polígonos entre 6 e 9 de abril de 2020.

Técnicas de vinificação: Se realizou uma primeira seleção de cachos no vinhedo, desta maneira, somente são colhidas as uvas que alcançam a maturação ideal. Logo depois, os cachos de uva são transportados em gamelas de 10 kg sendo levados a mesa selecionadora para um novo processo de seleção. Terminado este processo, os cachos se desengaçam suavemente para logo dar passo a uma seleção de grãos, onde se descartam aqueles verdes ou muito secos. Finalmente, somente os bagos selecionados neste processo, passam a moenda e a partir disso, são destinados a tanques de aço inoxidável, onde maceram antes da fermentação durante um período de 5 a 7 dias a 10°C. A fermentação alcoólica foi realizada a temperaturas entre os 25 e 27°C, além disso durante esta etapa se realizaram 4 remontagens durante o dia, terminando com uma fermentação pós-fermentativa de aproximadamente 7 dias.

Guarda: Se realizou durante 13 meses em 2 tipos de contenedores; 62% em Barris de carvalho francês (10% novo), enquanto que 38% da mescla realizou sua guarda em Foudres de 5.200L e 3.200L de roble francês sem tostar.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 14 %

pH: 3,67

Acidez Total: 3,8 g/L

Açúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,69 g/L

NOTAS DE CATA

De brilhante e profunda cor vermelha, com matiz violeta. Em nariz é expressivo e de grande complexidade, destacam notas a frutas vermelhas maduras, tais como cereja negra e groselha, seguido de um sutil aroma a fumo. Em boca é equilibrado e de boa estrutura, com taninos firmes e sedosos que adicionam tensão e texturas, acompanhados de finas notas a nozes no retrogosto, dando lugar a um final elegante e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2029.



FAMILY OWNED SINCE 1935



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO