



## SINGLE VINEYARD LA CAPILLA - CABERNET SAUVIGNON 2021

### 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 28 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 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

**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

**Varietal:** Cabernet Sauvignon 100%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano en base a polígonos entre el 14 y el 26 de abril del 2021.

**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 despalillan 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.

**Guarda:** Se realizó durante 14 meses en 3 tipos de contenedores; un 73% en Barricas de roble francés (9% nuevo), mientras que un 25% de la mezcla realizó su guarda en Fudres de roble francés sin tostar y un 2% estuvo en Huevos de Concreto.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,57

Acidez Total: 3,31 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,5 g/L

### NOTAS DE CATA

De brillante y profundo color rojo, con matiz violáceo. En nariz es expresivo y de gran complejidad, destacan aromas a frutos rojos maduros, y fruta azul, tales como guinda ácida y arándano, acompañados de una sutil nota a pimienta rosada. En boca es intenso, de buena estructura y gran balance, se destacan sus taninos firmes que aportan tensión y texturas al paladar. Sutiles notas nogadas en el retrogusto dan paso a un final elegante y persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2031.

FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN