



SINGLE VINEYARD LA CAPILLA - CABERNET SAUVIGNON 2021

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes 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, no vale de Colchagua. A idade aproximada destes quartéis de Cabernet Sauvignon é de 28 anos.

Solo: De origem vulcânica e aluvial, o solo é curto, de boa drenagem, pouco fértil, com uma importante porcentagem de areia e silte, com um estrato compacto de arenito a 1 metro de profundidade. Na superfície, observa-se cinza vulcânica de aparência esbranquiçada que entrega características especiais ao vinho.

Clima: A temporada 2020 – 2021 iniciou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos. O registro de precipitações alcançou os 600 mm durante os meses de inverno e princípio da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em média 2 meses. Em função disso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com um bom nível de umidade no solo e o risco de estresse nas plantas pôde ser evitado. A temperatura do inverno foi amena, tendência que se estendeu até meados da primavera, o que levou a um atraso na brotação. O verão apresentou um evento de chuvas importante no final de janeiro, que trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais nas semanas posteriores e gerou um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram as condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos grãos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

Manejo do vinhedo: A densidade do vinhedo é de 3334 plantas/hectare, com uma condução em espaladeira baixa e poda em cordão esporonado. Desponte de brotos na primavera e no começo do verão. O manejo se realiza deixando as varas de produção livres na porção entre fileiras para evitar a exposição direta dos cachos ao sol, com uma incidência mínima de queimadura de sol.

VINIFICAÇÃO

Variedade : Cabernet Sauvignon 100%.

Colheita: As uvas foram colhidas de forma manual, por polígonos, entre os dias 14 e 26 de abril de 2021.

Técnicas de vinificação: Uma primeira seleção de cachos foi realizada no vinhedo, na qual somente as uvas com maturação ideal foram colhidas e posteriormente transportadas em gamelas de 10 kg até a mesa selecionadora para uma segunda seleção. Ao finalizar este processo, os cachos foram desengaçados suavemente e submetidos agora a uma seleção de bagas, sendo descartadas aquelas verdes ou muito secas. Finalmente, as bagas selecionadas são esmagadas e o mosto obtido é destinado a tanques de aço inoxidável, onde passa por uma maceração pré-fermentativa de 5 a 7 dias a 10 °C. A fermentação alcoólica ocorreu a temperaturas entre 25 e 27 °C, sendo durante esta etapa realizadas 4 remontagens diárias, finalizando com uma fermentação pós-fermentativa de aproximadamente 7 dias.

Estágio: O vinho estagiou durante 14 meses em 3 tipos de recipientes: 73% em barris de carvalho francês (9% novos), enquanto 25% do corte amadureceu em foudres de carvalho francês sem tostar e 2% em ovos de concreto.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 14%

pH: 3,57

Acidez total: 3,31 g/L

Açúcar residual: 2,3 g/L

Acidez volátil: 0,5 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De brilhante e profunda cor vermelha, com matizes violáceos. No nariz é expressivo e de grande complexidade, destacando-se aromas de frutas vermelhas maduras e de frutas azuis, tais como amarela e mirtilo, acompanhados de uma delicada nota de pimenta-rosa. Na boca, é intenso, de boa estrutura e grande equilíbrio, destacando-se seus taninos firmes que contribuem com tensão e textura. Delicadas notas de nozes no retrogosto dão lugar a um final elegante e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2031.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO