

SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2022 - LA CAPILLA

VITICULTURE

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: Clima: La temporada 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

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 lo 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 entre el 11 y el 14 de abril del 2022.

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.

Guarda: 100% de la guarda se realizó durante 14 meses en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,51

Acidez Total: 3,26 g/L

Azúcar Residual: 2,61 g/L

Acidez Volátil: 0,54 g/L

NOTAS DE CATA

De profundo color rojo, con matiz violáceo. En nariz es expresivo, denso y de gran complejidad, destacan aromas a frutos negros, tales como ciruelas y cerezas negras, acompañados de una sutil nota a menta. En boca es compacto, con taninos firmes que aportan estructura, tensión y texturas al paladar. Elegantes notas especiadas en el retrogusto dan paso a un final largo y persistente.

Potencial Guarda

Para beber ahora o guardar hasta el 2032.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN