

## SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2023 - 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:** La temporada 2022 – 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasarlos 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.334 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despupes 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 la primera semana de abril.

**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 molinda 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:** El 44% de la mezcla tuvo una guarda en fudres de roble francés sin tostar, y el 56% restante en barricas de roble francés durante 14 meses.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,55

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,53 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.viومانент.cl](http://www.viومانент.cl)



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN