

SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2022 - LA CAPILLA

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 safra 2022-2023 começou com um inverno marcado por precipitações moderadas, que aumentaram ao longo do período, atingindo cerca de 380 mm de chuva acumulada no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para reabastecer as reservas hídricas dos nossos vinhedos, permitindo atrasar as primeiras irrigações em relação à safra anterior. A água acumulada, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu iniciar o ciclo fenológico dos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando assim o estresse hídrico das plantas.

As temperaturas no início do inverno foram amenas, e essa tendência se manteve até o começo da primavera, resultando em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O verão teve início com temperaturas abaixo da média dos últimos anos; no entanto, ao longo do período estival, foram observadas ondas de calor que atingiram até 37°C, acelerando os processos fenológicos das uvas.

Por fim, os meses de março e abril foram marcados por altas temperaturas, condições que provocaram uma maturação antecipada das variedades mais tardias, resultando em colheitas mais precoces. Tudo isso se reflete em vinhos frescos, com grande acidez natural, excelente concentração e ótimo equilíbrio.

Manejo do vinhedo: A densidade do vinhedo é de 3334 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira 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 na primeira semana de abril.

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 seletora 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.

Envelhecimento: 44% do lote foi envelhecido em foudres de carvalho francês sem tosta, e os 56% restantes em barricas de carvalho francês durante 14 meses.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14% vol.

pH: 3,55

Acidez total: 5,1 g/L

Açúcar residual: 2,8 g/L

Acidez volátil: 0,53 g/L

NOTAS DE CATA

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 Guarda

Para beber agora ou guardar até 2032.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO