

SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2019 - LA CAPILLA ESTATE



VITICULTURA

Vinhedo: As uvas provem 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, Vale de Colchagua. Estes quartéis de Cabernet Sauvignon tem uma idade aproximada de 26 anos.

Solo: Apresenta um solo de origem vulcânica e aluvial, curto, de boa drenagem, pouco fértil com uma importante porcentagem de areia e limo, com uma estrata compacta de arenito a 1 metro de profundidade. Na superfície se observa cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, a qual aporta características especiais ao vinho.

Clima: A temporada 2018/2019 começou com um déficit de chuvas ao final do inverno. A primavera foi fria, com presença de precipitações durante os meses de janeiro e outubro, atrasando em uma semana os estados fenológicos da planta. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro, onde começaram diversas ondas de calor que elevaram as máximas entre 36°C e 38°C, compensando desta maneira o atraso inicial, e inclusive acelerando a maturação das variedades que amadurecem mais cedo. O outono por sua vez foi muito benéfico, com média das temperaturas máximas mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade a obtenção do balanço e suavidade de taninos para colheita no ponto ideal de maturação.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 3.334 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão apitonado. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão. A condução do vinhedo se realiza deixando os carregadores livres em direção entre a fileira para evitar a exposição direta do sol rumo aos cachos de uva, com o qual a incidência de golpe do sol é mínima.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 100%

Safra: As uvas foram colhidas a mão com base a polígonos desde 17 até 29 de abril de 2019. Técnicas de vinificação: Se realizou uma primeira seleção dos cachos de uva no vinhedo, desta maneira, somente são colhidas as uvas que alcançam a maturação ideal. Logo depois, os cachos de uva são transportados em gamelas de 10 kg até a mesa selecionadora de cachos para um novo processo de seleção. Em seguida, os cachos se despalilham suavemente para logo passar a uma seleção de grãos, onde se descartam aqueles verdes ou muito secos. Finalmente, somente os bagos que passam por este processo de seleção, passam logo a moenda e a partir disso, são destinados a tanques de aço inoxidável, onde foram maceradas previamente a fermentação durante um período de 5 a 7 dias a 10°C. A fermentação alcoólica foi realizada à temperaturas entre os 25 e 27°C, além disso, durante esta etapa se realizaram 4 remontagens durante o dia, terminando com uma fermentação pós-fermentativa de aproximadamente 7 dias. A guarda se realizou durante 14 meses nos 3 tipos de containers; 43% em Barris de carvalho francês (8% novo), 55% em Foudres de 5.200L e 3.200L de carvalho francês sem tostar, 2% em Potes de Argila.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %
pH: 3,58
Acidez Total: 3,5 g/L
Açúcar Residual: 2,8 g/L
Acidez Volátil: 0,58 g/L

NOTAS DE CATA

De cor vermelho profundo e matiz violáceo. Em nariz possui grande complexidade, destacam notas herbáceas e frutas vermelhas maduras, como cereja negra e groselhas, seguidos de um sutil aroma a fumo. Em boca apresenta taninos redondos, firmes e de grande textura, acompanhados de finas notas a nozes no retrogosto, entregando um final elegante e persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO