



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2020 - LA CAPILLA ESTATE

VITICULTURA

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 2019 – 2020 comenzó con una sequía que se viene arrastrando durante los últimos 10 años, con lluvias muy por debajo del promedio durante los meses de invierno. Esta tendencia se prolongó durante la primavera con escasa presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, razón por lo cual hubo que adelantar los primeros riegos en 1 o 2 meses. La escasa presencia de agua en el suelo, sumado a el aumento de las temperaturas medias en primavera, trajo consigo un adelanto de los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo un aumento de los días cálidos en comparación a la temporada anterior, y las temperaturas máximas promedio alcanzaron los 32°C, logrando obtener un proceso de pinta bastante uniforme y un adelanto en la madurez fenológica de las bayas. Durante la temporada no tuvimos eventos climáticos adversos, tales como olas de calor y/o precipitaciones, esto se traduce en buena sanidad de nuestros viñedos, lo que nos permitió esperar la madurez óptima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

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

Varietal: Cabernet Sauvignon 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano en base a polígonos entre el 6 y el 9 de abril del 2020.

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: Se realizó durante 13 meses en 2 tipos de contenedores; un 62% en Barricas de roble francés (10% nuevo), mientras que un 38% de la mezcla realizó su guarda en Fudres de 5.200L y 3.200L de roble francés sin tostar.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,67

Acidez Total: 3,8 g/L

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,69 g/L

NOTAS DE CATA

De brillante y profundo color rojo, con matiz violáceo. En nariz es expresivo y de gran complejidad, destacan notas a frutos rojos maduros, tales como guinda negra y grosellas, seguidos de un sutil aroma a tabaco. En boca es equilibrado y de buena estructura, con taninos firmes y sedosos que aportan tensión y texturas, acompañados de finas notas nogadas en el retrogusto, dando paso a un final elegante y persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN