



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2015 - 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 23 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 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que, a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutuosidad. Los vinos tintos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son frutales y frescos, con bocas interesantes.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.334 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. El manejo se realiza dejando los 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 1 y 15 de abril de 2015.

Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 – 10° C) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 25 y 27°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes de corta duración al día, terminando con una maceración postfermentativa de aproximadamente 1 semana. Posteriormente realizó la fermentación maloláctica en barricas.

Roble: Un 96% de la mezcla tuvo una guarda de 16 meses en barricas de roble francés (22% nuevas). El 4% restante fue envejecido en fudre de 3200 litros.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,62

Acidez Total: 5,2 g/L

Azúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,52 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo cereza y una nariz perfumada con distintas capas aromáticas, que recuerda aromas a frutos rojos frescos, cassis, cerezas, tabaco y una sutil nota a especias. En boca es un vino amplio, complejo, vibrante, de muy rica textura y expresión de origen. Al mismo tiempo es profundo y muy agradable de tomar.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2023.

FAMILY OWNED SINCE 1935