



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2018 - 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 26 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 2017/2018 comenzó con un invierno lluvioso y con bajas temperaturas, lo que generó una buena acumulación de agua en el suelo, esto ayudó a tener una buena brotación y floración. Entre los meses de diciembre a febrero hubo temperaturas moderadas, lo que significó en un largo período de cuaja, pinta y maduración. El verano mantuvo las temperaturas moderadas lo que generó una madurez paulatina de la uva. Esta situación es perfecta para la calidad de la uva. Durante el comienzo y mediados del otoño, no hubo lluvias lo que permitió cosechar la uva en el momento preciso para obtener la madurez deseada. En general la cosecha fue retrasada de 2 a 3 semanas debido a las temperaturas más bajas durante el período de madurez de la uva.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.334 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despunte 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

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano en base a polígonos desde el 18 hasta el 27 de abril del 2018.

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 distintos contenedores.

Roble: La guarda se realizó durante 14 meses; 90% en barricas de roble francés (15% nuevas) y 10% fue envejecido en fudre de 3200 litros.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,64

Acidez Total: 3,2 g/L

Azúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo oscuro y profundo. Presenta una nariz compleja, donde destacan aromas a ciruela, cassis, guinda, especias varias y tabaco rubio. En boca presenta taninos dulces, con buena textura y estructura, los cuales dan como resultado un final agradable y persistente.