

Single Vineyard Cabernet Sauvignon - Safra 2012



VITICULTURA:

Vinhedos: as uvas são dos melhores setores das parcelas 1, 2 e 3 de nosso vinhedo La Capilla, localizado nas proximidades de Peralillo, Valle de Colchagua.

A idade média do vinhedo é de 21 anos. O solo é de vulcânico e aluvial, curto, de boa drenagem e baixa fertilidade, com grande quantidade de areia e limo em sua consistência. Na superfície observam-se cinzas vulcânicas de aparência esbranquiçada que aportam características especiais ao vinho.

Clima: a colheita 2012 foi influenciada pelo fenômeno La Niña, que causou a diminuição da temperatura dos oceanos e conseqüentemente fez com que houvesse pouca chuva e temperaturas mais altas na terra. A primavera 2001-2012 teve temperaturas normais, com ausência de geadas. O verão foi mais longo, com temperaturas mais altas até final de Abril, início de Maio. Com isso, os vinhos desta safra foram mais concentrados, com taninos sedosos, de boa cor e muita intensidade de fruta.

VINIFICAÇÃO:

Variedade: Cabernet Sauvignon 100%.

Colheita: Colheita manual em caixas de 10 Kg, entre 11 e 16 de Abril.

Técnicas de vinificação: ainda no vinhedo foi realizada uma primeira seleção de cachos, na qual somente foram colhidas as uvas em ótimas condições. Após essa primeira seleção na planta, as uvas foram selecionadas manualmente antes do desengace e esmagamento. Esta seleção foi seguida de uma maceração pré fermentativa a frio (8º a 10º C) por sete dias com o objetivo de alcançar maior extração. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em tanques de aço inoxidável em temperatura entre 28º e 29º C. Durante a fermentação foram realizadas 4 remontagens por dia, todas de curta duração, terminando com uma maceração pós fermentativa de aproximadamente duas semanas. Posterior a este processo, iniciou-se a fermentação malolática de forma natural em barricas. O vinho foi envelhecido em barricas novas de carvalho francês por 16 meses, sendo que 35% eram barricas novas e 65% de barricas já usadas.

Análise de Laboratório:

Álcool:	14% vol
pH:	3,67
Acidez Total:	5,2 g/L
Açúcar Residual:	3,1 g/L
Acidez Volátil:	0,56 g/L

Notas de Degustação:

Este vinho apresenta intensa cor rubi. Seus aromas são elegantes, com características marcantes onde salientam-se notas a cassis e cerejas maduras, sutis toques de ervas doces e couro, muito característico do terroir de La Capilla. Em boca possui excelente estrutura, com taninos marcantes e notas minerais, com ótima estrutura, equilíbrio e frescor que conduzem a um longo final.

Potencial de guarda

Pode ser guardado até 2020.