

 **VIU MANENT**
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Single Vineyard



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2012 - 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 Peraillo, Valle de Colchagua. Estos cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 21 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 vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

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

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 11 y 16 de abril.

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 por levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 28° y 29°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes de corta duración al día, terminando con una maceración postfermentativa de aproximadamente 10 días. Posteriormente realizó la fermentación maloláctica en forma natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 16 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 35% era nueva y el 65% restante, usadas.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol

pH: 3,67

Acidez Total: 5,2 g/L

Azúcar Residual: 3.1 g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. Presenta una nariz elegante y compleja, es perfumado y está marcado por frutas rojas, cassis, guinda madura, sutiles notas a hierbas dulces y a cuero (característico de este terroir). En boca es un vino de rica evolución, profundo, con taninos tizosos y notas minerales, de muy buena estructura, balance y fresca acidez, que da paso a un profundo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2020.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl

Safra 2009. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.