

ÚA CAPICÚA CAPICÚA CAPICÚA



Un viaje de principio a fin

CAPICÚA 2021

CAPICÚA CAPICÚA CAPICÚA CAPICÚA

CAPICÚA 2021

Suelos

Los suelos de donde proviene Capicúa son de origen aluvial. Estos suelos ocupan la posición de terrazas de sedimentación del río Maipo.

Son suelos bastante planos, profundos, de texturas medias a finas en superficie, lo que proporciona una buena capacidad de retención de agua y nutrientes, esencial para el desarrollo de las raíces de la vid.

Clima

El clima donde se sitúa el viñedo Casona de Pirque, presenta una amplia amplitud térmica entre el día y la noche, lo que favorece la maduración lenta y uniforme de las uvas, resultando en vinos con mayor intensidad de aromas y sabores.

Cosecha y Vinificación

Se realizó cosecha manual en cajas de 10kg, entre la tercera semana y la cuarta semana de marzo, se selecciona la fruta en bodega, la fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable por una duración de 10 días aproximadamente, donde los remontajes fueron manuales y cortos.

A continuación, el vino se descubó y fue trasladado a barricas nuevas y de segundo uso, donde la fermentación maloláctica ocurrió de manera espontánea. El 100% del vino realizó la crianza durante 9 meses en barricas de roble francés de 225 lts, con tostado medio.

La mezcla final se determinó por degustación.



Botella

Nuestro vino tuvo una guarda en botella por 2 años antes de salir a mercado.

Notas de cata

Aspecto: De color rubí brillante e intensidad media.

Nariz: En nariz su intensidad es pronunciada con una expresión pura de la fruta muy bien integrada al roble. Presenta aromas a fruta roja y negra, tanto madura como cocida, aromas a guindas, frutillas, cerezas y ciruelas, destacándose la mermelada roja, la fruta en compota, la uva pasa y los higos, posee notas florales y a especias como el regaliz, unidos al cedro y chocolate en un bello equilibrio.

Boca: En boca es sedoso y de muy buena acidez, los sabores a frutas son intensos también aquí, unidos a la madera sutil y elegante, siendo un vino muy fresco, jugoso y de final largo.

