

ÚA CAPICÚA CAPICÚA CAPICÚA



Un viaje de principio a fin

CAPICÚA 2022

CAPICÚA CAPICÚA CAPICÚA CAPICÚA

CAPICÚA 2022

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 año 2022, al igual que años anteriores, estuvo marcado por una alta variabilidad climática, si bien fue un año seco, se registraron algunos eventos de lluvias significativos en los meses de invierno. La primavera se desarrolló con temperaturas adecuadas, permitiendo una buena floración y cuaja de las uvas.

Cosecha y Vinificación

Se realizó cosecha manual en cajas de 10kg, entre la última semana de marzo y la primera semana de abril, se selecciona la fruta en bodega, la fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable por una duración de 10 a 12 días aproximadamente, donde los remontajes fueron manuales y cortos.

A continuación, el vino se descubó y fue trasladado a barricas de segundo y tercer 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 plus.

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 presenta aromas a fruta roja y negra fresca, aromas a frutillas, guindas, arándanos, cerezas y moras, posee también aromas a aceituna negra, clavo de olor y cedro, en un buen equilibrio.

Boca: En boca posee taninos firmes, una muy buena acidez y su alcohol es alto, tiene sabores intensos tanto a fruta como a cedro, su final es largo y persistente, es un vino elegante y de muy buena estructura.

