

D.O. VALLE DEL MAIPO

Mezcla tinta



Queule

CASONA^{de} PIRQUE

Un vino tan robusto como el árbol que lo inspira

QUEULE
2022



Queule

QUEULE 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 nuevas y de segundo uso, donde la fermentación maloláctica ocurrió de manera espontánea. El 100% del vino realizó la crianza durante 18 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 púrpura profundo.

Nariz: En nariz presenta intensos aromas a fruta negra fresca como cerezas y ciruelas, notas a especias como pimienta blanca y negra, y toques herbáceos como la hoja de tomate, todo muy bien integrado a los aromas de su guarda en roble francés, como la nuez moscada, el clavo de olor, el café y el cedro, todo en delicadas capas que se lucen al abrirse.

Boca: En boca posee taninos firmes, con un buen cuerpo y muy buena acidez, con sabores intensos a la fruta negra y cedro que están presentes en la nariz, todo en un buen equilibrio, su final es largo con un agradable toque dulce, siendo un vino potente y elegante, un vino de carácter.