



CAYAO

Año: 2003

Valle: Maule

Análisis físico químico

Análisis alcohol: 13,0% vol

Acidez: 5,72 g/l

PH: 3,50

Azúcar residual: 2,88 g/l

Composición del vino: Cabernet Sauvignon 45%, base de la mezcla, elegido para entregar la estructura del vino.

Carménère 39%, complementa el Cabernet y participa en el volumen de la boca.

Malbec 12%, aporta la armonía floral complementaria de los aromas frutosos, también participa en el color.

Syrah 4%, tal como la pimienta en cocina, brinda complejidad aromática.

Origen de las uvas: Valle Central

Rapel 84%

Maipo 12%

Maule 4%

Las necesidades edafoclimáticas de cada variedad son diferentes, por lo tanto los viñedos, que participan en la composición de la mezcla fueron elegidos por su excepcional ubicación, donde la trilogía suelo/clima/planta se realiza a la perfección, de modo que se permite a las plantas expresar al máximo su potencial cualitativo.

Características climáticas del año 2003

La temporada 2003 fue excepcional en Chile: el final de la temporada, inusualmente sin precipitaciones, dio a los enólogos la posibilidad de esperar la plena madurez fenólica de las bayas, sin deber preocuparse por la sanidad de estas. Los viñedos con riego goteado permiten manejar la velocidad de crecimiento y madurez de las bayas para obtener con precisión las estructuras fenólicas y los perfiles aromáticos deseados.

Manejo vitivinícola

Todos los manejos vitícolas son de precisión y se enfocan a homogenizar las distintas parcelas de los viñedos con el fin de obtener el equilibrio de cada planta. Estas parcelas fueron individualizadas en mapas que permiten orientar la atención a los distintos sectores según las necesidades de las plantas y los parámetros elegidos (vigor, carga, profundidad del suelo, pendiente). Las labores especiales que se llevaron a cabo fueron entonces diferentes, de acuerdo a las variedades, y dirigidas para "vinificar" en el campo las diversas uvas:

BOTALCURA
WINERY • CHILE
WWW.BOTALCURA.CL
BM





CAYAO

- a. Control de exposición al sol
- b. Control de crecimiento de brotes
- c. Control de producción
- d. Control de concentración
- e. Control de madurez

Vinificación

Cosecha: Se realizó exclusivamente a mano y durante en la mañana, para poder cosechar la fruta a una temperatura máxima de 15° C.

Primero se efectuó una selección de racimos en la propia planta, para evitar cualquier tipo de defecto, y una segunda selección se aplicó durante la recepción en bodega, con una cinta transportadora para eliminar eventuales hojas.

Fermentación: las uvas fueron elevadas por medio de una cinta transportadora al nivel superior de las cubas para evitar cualquier tipo de presión o roce sobre las bayas. El dedicado despalillaje de cada lote de uva se realizó reguladamente, en función del diámetro de las uvas; asimismo, se enfocó especialmente en la eliminación de los pediceles de bayas. Luego, se efectuó una maceración en frío (10° C) por tres días para extraer el color sin presencia de alcohol.

Las fermentaciones se desarrollaron en cubas abiertas con técnicas tradicionales de Borgoña sin uso de bombas: pisonaje tres veces por día como máximo, según la extracción. La superficie de contacto dentro de cada cuba se determinó de acuerdo a la relación jugo/película, y también se hizo una sangría de jugo para ajustar al nivel deseado. La fermentación del mosto se realizó con las levaduras nativas de cada campo.

La maceración posfermentativa total varió entre 30 días, según los lotes.

La fermentación maloláctica se aplicó con bacterias naturales y en gran parte en cubas, para llevar un óptimo control de la frutuosidad del vino.

Envejecimiento

El vino se escurrió por gravedad en barricas de roble, dentro de las cuales permaneció durante dos años y medio. Las barricas fueron clásicas de 225 litros, con una mezcla de roble francés y americano (70%-30%) nuevas.

El origen de la madera y la marca de las barricas fueron especialmente seleccionadas en función de cada lote de vino, a fin de respetar las armonías aromáticas y la complementariedad polifenólica.

BOTALCURA
WINERY • CHILE

WWW.BOTALCURA.CL





CAYAO

Notas del enólogo

Buscamos y encontramos viñedos especiales. Son los privilegiados de Chile, aquellos dotados de sutiles e incomparables condiciones para el crecimiento y maduración de las distintas cepas que albergan. Observamos con atención las plantas y degustamos con sensibilidad las bayas, a fin de comprender sus características y descubrir su potencialidad.

Controlamos rigurosamente los viñedos para resguardar y enfatizar sus cualidades naturales. La vinificación ha sido delicada y selectiva; el envejecimiento, cuidadoso. Una botella de Cayao contiene lo que sólo los grandes vinos pueden ofrecer: concentración, fineza, fuerza, elegancia. Este es Cayao: un vino de sorprendente calidad, nacido de nuestra pasión.

Notas de degustación

Color intenso rojo rubí, con reflejos rojos cereza y tonalidades azules.

Lágrimas numerosas y muy lentas.

Aromas a ciruela, hueso de cereza y mora, cedrón, notas de menta, de cardamomo y pimienta negra, de almendras y pan tostado.

Boca con ataque generoso y suave, abriendo sobre un medio paladar untuoso, llenador, bien enmarcado por la acidez integrada. Los taninos son muy suaves pero omnipresentes, logran estructurar el vino dándole un soporte sin que aparezcan asperezas sobre la lengua.

El conjunto ácido tánico está muy bien balanceado por su complemento alcohólico, y el final de boca es persistente.

Este vino tiene elementos que pocas veces se encuentran reunidos dentro de una botella, y que sólo contienen los grandes vinos

BOTALCURA
WINERY • CHILE

WWW.BOTALCURA.CL

