



CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2001

FICHA TÉCNICA

SOBRE LOS VIÑEDOS

Desde su fundación en 1979, Viñedos Torreón de Paredes, ubicado en Rengo, a 114 Kilómetros al Sur-Este de Santiago, ha desarrollado su labor vitivinícola con una filosofía clara y continua: Un buen vino sólo puede producirse con uvas propias y de primera calidad.

Esta certeza fundamental ha conducido a esta empresa, que se asienta en medio del conocido Valle del Cachapoal y bajo la denominación vitivinícola de Rapel, a ser una viña de características únicas y de particular prestigio.

NOTAS TÉCNICAS

Las uvas de este Cabernet Sauvignon Reserva fueron cosechadas a fines de marzo y principios de Abril, en su óptimo potencial de madurez. La fermentación se condujo en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada (26°-28°C), posteriormente una prolongada maceración del mosto con sus orujos se realizó para realzar su carácter aromático y de sabor, posteriormente a su fermentación maloláctica se realizó una delicada mezcla con mosto prensa previa su crianza de 12- 14 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

Vino de intenso color rojo rubí. En aroma tiene notas a frutos negros maduros, ciruela, cassis, con delicadas notas a humo y cedro. En boca es un vino redondo, suave, de taninos maduros que aportan estructura y cuerpo, persistente de agradable final de boca.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 16° a 18 °C

COSECHA
2001

PAÍS
CHILE

REGION
RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD
100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,5 %
ACIDEZ TOTAL	3,45 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,57
AZUCAR RESIDUAL	2,3 g/Lt

