



COSECHA
2003

PAÍS
CHILE

REGION
RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD
100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS
GRADO ALCOHOLICO 13,2%
ACIDEZ TOTAL 3,90 g/Lt. (H₂SO₄)
PH 3,38
AZUCAR RESIDUAL 2,5 g/Lt.

EMBOTELLACIÓN
7 DE FEBRERO 2005
BOTELLAS ENVASADAS
4.480

CABERNET SAUVIGNON RESERVA PRIVADA 2003 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

Este vino es producto de uvas Cabernet Sauvignon seleccionadas de nuestros viñedos antiguos de 25 años de edad, la producción vitícola fue conducida para obtener bayas de primera calidad controlando cuidadosamente los riegos y manteniendo la canopia del viñedo aireada para otorgar una mejor exposición de los racimos al sol. La cosecha se realizó una vez que las uvas alcanzaron su optimo estado de madurez, a fines del mes de Marzo, la fermentación del mosto se llevó a cabo bajo temperatura controlada (24°-26°C) y luego se realizó una crianza en barricas nuevas de roble francés por 12 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso, con matices negros, gran expresión aromática, complejo, notas a frutos negros, ciruela, chocolate enmarcados por una fina nota a vainilla proveniente de su permanencia en madera. En boca es un vino amplio, elegante, suave, intenso, redondo y de gran persistencia.

TEMPERATURAS

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

