



V I Ñ E D O S
**TORREÓN
DE
PAREDES**
RENGO CHILE

Cabernet Sauvignon Reserva Privada 2006

Vino tinto elegante y con cuerpo

D.O.:	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE	
Varietal:	90% Cabernet Sauvignon 10% Merlot	
Alcohol:	14,7 %	
Acidez Total:	3,43 g/L (H ₂ SO ₄)	
pH:	3,58	Embotellación: 24/Sep/2007
Azúcar Residual:	3,2 g/L	Botellas envasadas: 16.155



NOTAS DE CATA

Este vino exhibe un color rojo intenso con matices granates. Su elegante nariz resalta aromas complejos a frutos rojos maduros, ciruelas, higos, té y especias. En boca presenta un ataque sabroso con notas a chocolate, ciruela seca y finas especias mezcladas con ciertas notas a cuero. Sus taninos gratos y sedosos otorgan una elegante estructura. Es un vino de alto potencial de crianza en botella.

VIÑEDO

Dentro del Valle Central de Chile está localizado el Valle del Cachapoal, región vitivinícola de gran historia en Chile. En este valle y al pie de la Cordillera de los Andes está situada la ciudad de Rengo que recibe el aire frío de las altas cumbres nevadas de los Andes. Los viñedos de Torreón de Paredes se encuentran al este de esta ciudad, en el Alto Cachapoal, sobre suelos aluviales y pedregosos, flanqueado por la grandiosa Cordillera, la cual no solo le da a nuestra bodega un sensacional telón de fondo sino también crea un fuerte contraste de temperaturas entre el día y la noche, dando como resultado frutos concentrados, sanos y de una perfecta acidez natural.

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2005-2006 se caracterizó por un invierno de precipitaciones sobre lo normal (649 mm), la primavera tuvo la complejidad de presentarse con humedad y temperaturas críticas al término de la floración y finalizó con un verano seco, con ausencia total de neblinas y precipitaciones que permitieron esperar una madurez óptima en todos los cepajes.

VINIFICACION Y CRIANZA

Para nuestro Cabernet Sauvignon Reserva Privada 2006, el equipo enológico de Torreón de Paredes seleccionó cuidadosamente las mejores uvas de nuestros viñedos adultos de 25 años de edad. Su recolección se realizó a mano a mediados del mes de marzo, en su óptima condición sanitaria y de madurez. Luego de eliminar en una mesa de selección todo tipo de hojas, tallos y granos verdes para fortalecer los caracteres frutales de la mezcla final, las uvas fermentaron en cubas de acero inoxidable a temperaturas entre 24° y 30°C. Con el fin de extraer el máximo de color y sabor, el tiempo de maceración duró entre 25 y 35 días, según el desarrollo individual de cada lote. Luego de finalizado el proceso de fermentación, el vino permaneció 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Posteriormente se realizó un mezcla de 10% de Merlot maduro para elevar el potencial del vino final. La clarificación ocurrió naturalmente durante el proceso de crianza.