



CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2002

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 para este Cabernet Sauvignon Reserva se cosecharon a mano a mediados de Marzo y su fermentación se hizo controlando prolijamente su temperatura (entre 26° y 28°) y aplicando micro-oxigenación. Se privilegió una larga maceración, 30 días, de la piel de la uva con el mosto para incrementar su color y potenciar su estructura. El vino permaneció durante 14 meses en barricas de roble francés, posteriormente una delicada filtración precedió su embotellación.

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color rojo rubí con matices azules. En nariz evoca frutos negros maduros, ciruela, tabaco y especias enmarcan una compleja nariz.

En boca es un vino suave, aterciopelado, intenso y complejo, de taninos maduros que otorgan elegancia y buena persistencia.

TEMPERATURAS

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

COSECHA
2002

PAÍS
CHILE

REGION
RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD
95% CABERNET SAUVIGNON
5% MERLOT

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,5 %
ACIDEZ TOTAL	3,49 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,45
AZUCAR RESIDUAL	2,5 g/Lt

