

## Cabernet Sauvignon Reserva 2006

Vino tinto goloso y de buena estructura

<b>D.O.:</b>	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
<b>Varietal:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Alcohol:</b>	14,4 %
<b>Acidez Total:</b>	3,31 g/L (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
<b>pH:</b>	3,75
<b>Azúcar Residual:</b>	3,0 g/L



### NOTAS DE CATA

Este vino exhibe un color rojo rubí intenso con matices violetas. Su elegante nariz resalta aromas complejos a frutos rojos y especias, notas de tabaco, menta, laurel se entrelazan con finas notas que recuerdan al chocolate negro y caramelo. En boca presenta un ataque sabroso con notas a frutos negros, higos secos, ciruelas y tabaco. Es un vino goloso con taninos gratos y de buena estructura.

### 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

La fruta usada para la elaboración de este Cabernet Sauvignon Reserva fue cosechada a mano a finales del mes de Marzo 2006. Al llegar las uvas a la bodega, fueron suavemente despalladas y llevadas a estanques de acero inoxidable para su fermentación a temperaturas controladas entre 26° y 28°C. Se privilegió una larga maceración, 30 días, del vino con sus orujos para incrementar su color y potenciar su estructura. El vino permaneció durante 14 meses en barricas de roble francés, para posteriormente llegar a su embotellación.