



COSECHA
2004

PAÍS
CHILE

REGION
RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD
95% CABERNET SAUVIGNON
5% MERLOT

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,5 %
ACIDEZ TOTAL	3,54 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,52
AZUCAR RESIDUAL	2,9 g/Lt

EMBOTELLACIÓN
20 Febrero 2006

BOTELLAS ENVASADAS
5.874 botellas

CABERNET SAUVIGNON RESERVA PRIVADA 2004 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 excepcional proviene de uvas Cabernet Sauvignon seleccionadas de nuestros viñedos adultos de 25 años de edad. Su recolección se realizó a mano a mediados del mes de marzo 2004, en su óptima condición sanitaria y de madurez. La fermentación se llevó a cabo en cubas de acero inoxidable con maceración prolongada post-fermentativa y luego de concluida la fermentación maloláctica se realizó un ensamblaje con vino Merlot muy maduro. El 100% del vino fue criado en barricas de roble francés por un periodo de 16 meses.

NOTAS DE CATA

Atractivo color rojo rubí, brillante. Predominan los aromas a chocolate, ciruelas y vainilla. En boca es intenso, suave, complejo, redondo y de elegante persistencia. Con esta añada esta línea de vinos se viste con una elegante botella cónica alta que realza su presentación.

TEMPERATURAS

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

