



CABERNET SAUVIGNON VALLE DE RENGO 2005

FICHA TÉCNICA

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2004-2005 comenzó con un invierno lluvioso y una primavera algo fría, que permitió una brotación más lenta. El verano llegó algo retrasado a lo habitual con temperaturas más altas a fines de Diciembre. La madurez de la uva se llevó adelante en perfectas condiciones climáticas con una temporada libre de lluvias tempranas.

NOTAS TÉCNICAS

Vino producido cien por ciento con uvas Cabernet Sauvignon, cosechadas a mano a finales de Marzo 2005. La fermentación se desarrolló en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (22°-26°C), luego de manera tradicional se dejó macerando el mosto con sus orujos para incrementar estructura, complejidad, color y aromas. El 75% del vino permaneció durante 9 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Vino de profundo color rojo rubí con matices violetas. Aromas que evocan a frutos silvestres maduros, cereza, guinda, ciruela, con notas a humo y chocolate. En boca es un vino joven, afrutado, suave y de larga persistencia.

TEMPERATURAS

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

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGO

VARIEDAD

100% CABERNET SAUVIGNON

COSECHA

2005

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,0 %
ACIDEZ TOTAL	3.54 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,59
AZUCAR RESIDUAL	2,5 g/Lt

