



CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2003 FICHA TÉCNICA

NOTAS TÉCNICAS

Este vino Cabernet Sauvignon Reserva es producto de la fermentación a temperatura y oxígeno controlado en fermentación. Se privilegió una larga maceración 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 nuevas de roble francés, posteriormente una delicada filtración precedió su embotellación. De manera extraordinaria se han embotellado 100 botellas de 3 ltrs. y 50 botellas de 6 ltrs., para celebrar esta notable cosecha.

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color rojo rubí con matices de color café.

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

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD

100% CABERNET SAUVIGNON

COSECHA

2003

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,4 %
ACIDEZ TOTAL	3,82 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,38
AZUCAR RESIDUAL	2,8 g/Lt

