



**PAÍS**  
CHILE

**REGION**  
VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

**VARIEDAD**  
GEWÜRZTRAMINER 92%  
SAUVIGNON BLANC 8%

**COSECHA**  
2006

**ANÁLISIS**

GRADO ALCOHOLICO	15 %
ACIDEZ TOTAL	3,93 g/Lt (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
PH	3,68
AZUCAR RESIDUAL	123,2 g/Lt

## LATE HARVEST RESERVA 2006 FICHA TÉCNICA

### 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 bajas al término de la floración y terminó con un verano seco, con ausencia total de neblinas y precipitaciones que permitieron esperar una madurez óptima en todos los cepajes.

### NOTAS TÉCNICAS

Las uvas para este vino dulce provienen de un cuartel seleccionado del viñedo de cepajes Gewurztraminer y Sauvignon Blanc, su recolección se realizó manualmente luego de una impaciente espera de sobremaduración hasta fines de Mayo 2006.

Su vinificación comenzó con un delicado prensado de los racimos, la fermentación se realizó durante 16 meses en barricas nuevas de encina francesa.

### NOTAS DE CATA

Vino de atractivo color amarillo intenso con matices dorados, de elegante aroma a naranjas confitadas y miel, en boca es intenso, untuoso y persistente. Su delicada acidez en conjunto con el dulzor estructuran un vino equilibrado de placentero final de boca. Vino de alto potencial de guarda en botella.

Recomendable servir a 8°-9° C, acompañado con quesos fuertes, foie gras o postres.