



CABERNET SAUVIGNON RESERVA PRIVADA 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

La cosecha 2005 fue particularmente buena para los cepajes tintos, se alcanzó una excelente madurez en las uvas que permitió extraer gran potencial de color, aroma y sabor. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable, posteriormente a su fermentación maloláctica el vino se trasegó a barricas nuevas de roble francés donde permaneció por 16 meses. Se realizó una mezcla de Cabernet Sauvignon con Merlot para elevar el potencial del vino y posteriormente se embotelló sin filtrar para preservar toda su estructura y otorgarle mayor potencial de guarda en botella.

NOTAS DE CATA

De atractivo color rojo rubí con matices violetas, en nariz es un vino delicado y complejo. Aroma que evoca a frutos rojos maduros, ciruela, guinda enmarcados por notas a humo, madera y chocolate negro .

En boca es un vino redondo, suave, de taninos maduros que dan gran persistencia en boca.

Vino de alto potencial de crianza en botella.

TEMPERATURAS

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

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD

95% CABERNET SAUVIGNON

5% MERLOT

COSECHA

2005

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,6 %
ACIDEZ TOTAL	3,48 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,55
AZUCAR RESIDUAL	3,0 g/Lt

EMBOTELLACIÓN

18 de julio 2006

BOTELLAS ENVASADAS

6.839

