

D.O.: Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14,1 %

Acidez Total: 3,44 g/L (H₂SO₄)

pH: 3,61

Azúcar Residual: 2,8 g/L

NOTAS DE CATA

Nuestro Cabernet Sauvignon Valdemoro posee un hermoso potencial frutal y una rica acidez que caracteriza al Valle del Calchapoal. En nariz los aromas de frutos rojos como berries y guindas se entrelazan sutilmente con notas a pimentón. En boca es un vino joven, afrutado, con taninos maduros y de buena estructura.



VIÑEDO

Dentro del Valle Central de Chile está localizado el Valle del Cachapoal, región vitivinícola de gran historia en Chile. En este valle y al pie de la Cordillera de los Andes está situada la ciudad de Rengo que recibe el aire frío de las altas cumbres nevadas de los Andes. Los viñedos de Torreón de Paredes se encuentran al este de esta ciudad, en el Alto Cachapoal, sobre suelos aluviales y pedregrosos, flanqueado por la grandiosa Cordillera, la cual no solo le da a nuestra bodega un sensacional telón de fondo sino también crea un fuerte contraste de temperaturas entre el día y la noche, dando como resultado frutos concentrados, sanos y de una perfecta acidez natural.

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

VINIFICACION Y CRIANZA

Las uvas para este Cabernet Sauvignon Valdemoro fueron cosechadas a mano en bandejas a finales del mes de Marzo. Las uvas fueron suavemente despalladas y llevadas a estanques de acero inoxidable para su fermentación a temperaturas contratadas entre 24° y 26°C. Luego de manera tradicional se dejó macerando el vino con sus orujos durante 15 días para lograr una buena estructura, color y cuerpo. El 40% del vino permaneció durante 6 meses en barricas de roble francés, siendo 30% nuevas.