

## Cabernet Sauvignon Valle de Rengo 2006

Vino tinto robusto con un final persistente

<b>D.O.:</b>	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
<b>Varietal:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Alcohol:</b>	14,1 %
<b>Acidez Total:</b>	3,44 g/L (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
<b>pH:</b>	3,61
<b>Azúcar Residual:</b>	2,8 g/L

### NOTAS DE CATA

Vino de brillante e intenso color violeta. En nariz los aromas de frutos negros como cerezas maduras y cassis se entrelazan sutilmente con notas especiadas de pimienta negra y verde. En boca es un vino robusto con notas a ciruelas secas, tabaco y chocolate. Sus taninos gratos y sabrosos otorgan un final largo y placentero.



### 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 pedregosos, 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 bajas hasta el 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

Vino producido con uvas Cabernet Sauvignon cosechadas a mano a finales del mes de Marzo, principios de Abril. Las uvas fueron suavemente despalilladas y llevadas a estanques de acero inoxidable para su fermentación a temperaturas controladas entre 22° y 26°C. Luego de manera tradicional se dejó macerando el vino con sus orujos durante 15-20 días para lograr una buena estructura, color y cuerpo. El 40% del vino permaneció durante 6 meses en barricas de roble francés, posteriormente se realizó el ensamblaje con su componente frutal para potenciar su estructura y cuerpo.