



## ROSÉ CABERNET SAUVIGNON VALLE DE RENGÓ 2006

### FICHA TÉCNICA

#### NOTAS TÉCNICAS

Las uvas Cabernet Sauvignon para este atractivo vino rosado llegaron a su máximo potencial de madurez y perfecto estado sanitario a mediados del mes de Abril, cuando se cosechó manualmente con una cuidadosa selección de racimos desde los cuarteles más antiguos para producir nuestros vinos premium. Este vino es producido mediante un "Saignée" o "Sangrado" de las maceraciones destinadas a los mejores Cabernet Sauvignon de Torreón de Paredes, y es fermentado al abrigo del aire, en cubas de acero inoxidable a temperaturas no superior a los 12º-14ºC durante aproximadamente 30 días.

#### NOTAS DE CATA

Vino de brillante e intenso color rosado, con reflejos azules. En nariz tiene aromas a frutilla y frambuesa. En boca es levemente dulce y grasoso con una elegante acidez y un buen volumen de boca asociado a notas de frutas rojas frescas, que le otorgan complejidad, y una larga y agradable persistencia. Su dulzor residual asociado a una buena acidez le permite acompañar idealmente a aperitivos, comidas de verano, o del extremo oriente, especiadas como japonesas, tailandesas, chinas o indias.

#### TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 8º a 10 ºC

#### PAÍS

CHILE

#### REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

#### VARIEDAD

100% CABERNET SAUVIGNON

#### COSECHA

2006

#### ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,3%
ACIDEZ TOTAL	3,33 g/Lt (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
PH	3,44
AZUCAR RESIDUAL	7,5 g/Lt

