



2006 Cabernet Sauvignon

Premios

Medalla de Plata (The International Wine & Spirit Competition 2007, U.K.)

Descripción

Apariencia	: Rojo rubí profundo con notas púrpuras.
Aromas	: Un centro de ciruelas y moras maduras enmarcadas por un elegante tostado y cedro.
Sabores	: De cuerpo medio, frutal y balanceado, con un agradable corazón de cedros y tostado.

Composición Varietal	: 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen	: Valle de Colchagua
Viñedos	: MontGras, Fundo San José
Sistema de Conducción	: Lira y espaldera vertical
Tipo de Suelo	: Arcilloso
Edad de Viñedos	: 13 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas durante la segunda semana de abril de 2006
Maceración en Frío	: 3 días
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: Entre 28° - 31° C / 83° - 88° F
Remontajes	: 3 por día, 2 minutos por tonelada
Maceración Total	: 21 días

Proceso de Guarda

Mezcla en Barrica	: 80%
Tiempo en Barrica	: 8 meses
Tipo de Barrica	: 50% Americana, 50% Francesa
Edad de la Barrica	: 40% nueva
Potencial de Guarda	: 5 años

Análisis

Alcohol	: 14,3%
Azúcar Residual	: 2,4 gr/lit
Acidez Total	: 5,43 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3,56
Cajas Producidas	: 45.000

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 16° - 18° C / 61° - 64° F
-------------	----------	--------------------	-----------------------------

