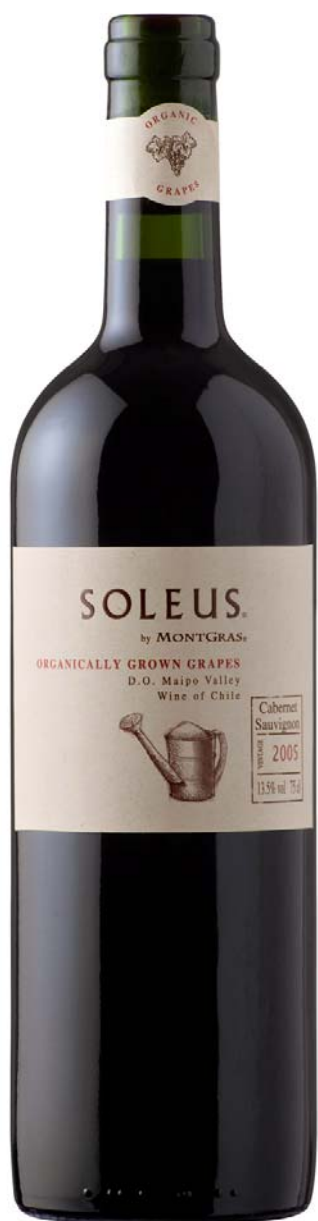


SOLEUS[®]

by MONTGRAS

2005 Cabernet Sauvignon Uvas de Manejo Orgánico



Premios

Medalla de Bronce (International Wine Challenge, UK, 2007)
Commended (Decanter World Wine Awards, UK, 2007)

Descripción

Apariencia	: Rojo brillante.
Aromas	: Ciruelas maduras con un toque a tostado.
Sabores	: Centro de ciruelas rojas maduras enmarcadas por notas de cedro y tostado.
Composición Varietal	: 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen	: Valle Central
Viñedos	: Los Guindos
Sistema de Conducción	: Espaldera tradicional
Tipo de Suelo	: Arenoso y de mucha piedra
Edad de Viñedos	: 6 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas en abril de 2006.
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: 28° - 30° C / 82° - 86° F
Remontajes	: 2 - 3 por día
Maceración Total	: 5 - 15 días
Filtración	: Tierra, placas y membrana estéril

Proceso de Guarda

Mezcla en Barrica	: 20%
Tiempo en Barrica	: 7 meses
Edad de Barrica	: 100% segundo uso
Potencial de Guarda	: 2 - 3 años

Análisis

Alcohol	: 13,6%
Azúcar Residual	: 5,5 gr/lit
Acidez Total	: 4,20 gr/lit (como ácido tartárico)
PH	: 3,74
Cajas Producidas	: 3.500

Sugerencias de Servicio

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