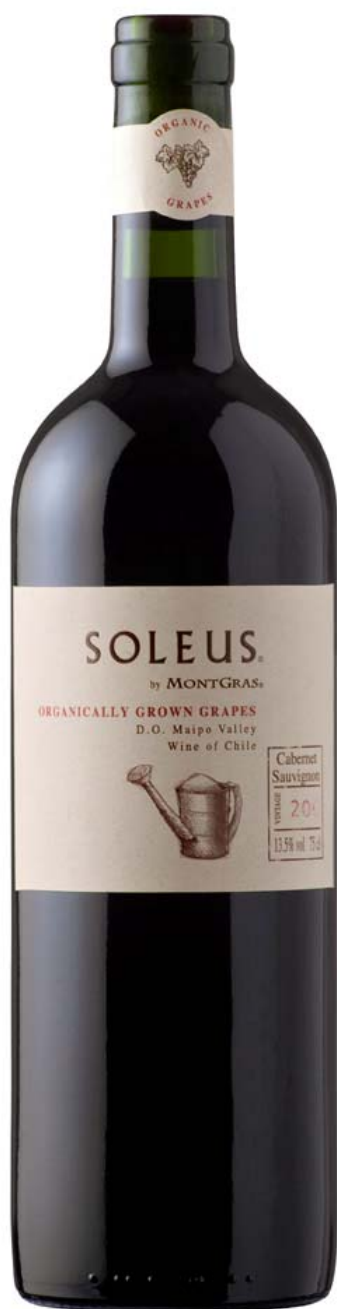


SOLEUS[®]

by MONTGRAS

2006 Cabernet Sauvignon Uvas de Manejo Orgánico



Descripción

Apariencia	: Rojo brillante a violeta.
Aromas	: Moras y ciruelas maduras con un toque de cedro y tostado.
Sabores	: Cuerpo medio. Llena el paladar, con un centro de ciruelas rojas maduras enmarcadas por notas de cedro y tostado.
Composición Varietal	: 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen	: Valle Central
Sistema de Conducción	: Espaldera tradicional
Tipo de Suelo	: Aluvial, arenoso y de mucha piedra
Edad de Viñedos	: 8 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas el 15 de abril de 2006.
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: 28° C - 82° F
Remontajes	: 3 por día, 2 minutos por tonelada
Maceración Total	: 9 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	: 13,4%
Azúcar Residual	: 4 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
-------------	----------	--------------------	-----------------------------