



# CABERNET SAUVIGNON

## RESERVE EL DELIRIO

Variedad: Cabernet Sauvignon  
Año: 2003  
Valle: Maule  
Composición: Cabernet Sauvignon  
85%/Carignan 8%/Cabernet Franc 7%

**Análisis físico químico**  
Grado Alcohólico: 13.4 °C  
PH: 3,71  
Acidez total (ac tartarico): 5.25 g/l  
Azúcar Residual: 2.69g/l  
SO2 libre: 25 ppm a embotellación

**Clima:** Caluroso en la tarde, más fresco en la noche. Fría mañana.  
**Suelo:** Ladera acrillosa-limosa con mediana a buena permeabilidad. Suelos de menor fertilidad.  
**Fecha de cosecha:** Abril  
**Cosecha:** Manualmente cosechadas en bins de media tonelada, selección de racimo en la planta y se remueven las hojas. Cosecha sólo en la mañana para mantener fresca la temperatura de la fruta.  
**Vinificación:** Despalillado y molienda suave. Maceración prefermentación por 3 días a 15°C.  
**Fermentación alcohólica:** En cubas de acero inoxidable entre 25 y 28°C.  
**Prensado:** Maceración total 3 semanas. Prensado basado en la degustación. Sólo deja correr el vino gota en la mezcla.  
**Envejecimiento:** 30% del vino durante 6 meses en barricas de Roble francés (50%) y Americano (50%) de uno y dos años de uso.  
**Fecha de embotellación:** Enero de 2004

### Descripción del vino

**Visual:** Color rojo rubí semi intenso con reflejos cereza oscuros.  
**Nariz:** Intensa con frutas negras tipo cassis o arándano, especias comino, pimienta y cardamomo, notas pimentón, eucalipto, tostado agradable, buena madera.  
**Boca:** Ataque directo, posesivo, medio paladar llenador, con muy buen equilibrio, presencia tánica importante algo secante todavía, pero armonioso y equilibra bien la acidez. Final firme con impresión de dulzor.  
Este vino todavía muy joven tiene los ingredientes de los grandes vinos: color, aroma y estructura intensos.  
Muestra la fuerza del Cabernet Sauvignon,

especialmente en su estructura tánica muy presente y con gran regularidad y elegancia al largo de la degustación. El envejecimiento con madera acompaña los sabores del vino.

### Sugerencias

Aunque para el consumo diario, su concentración sorprenderá. Acompañará las carnes a las brasas, o con salsas condimentadas. Se recomienda con queso de cabra.  
Este vino madurará y se afinará dentro de la botella durante los 5 próximos años sin duda. Consumir a 20°C.  
Producción de 125.000 botellas por año.

BOTALCURA  
WINERY · CHILE  
WWW.BOTALCURA.CL  
*B*

