

CABERNET SAUVIGNON

RESERVE EL DELIRIO

Variedad: Cabernet Sauvignon
Año: 2004
Valle: Maule
Composición: Cabernet Sauvignon 85%/
Carignan 13%/Cabernet Franc 2%

Análisis físico químico
Grado Alcohólico: 13,5 °C
PH: 3,55
Acidez total (ac tartarico): 5,18 g/l
Azúcar Residual: 2,59g/l

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.

Afinamiento: Gelatina 1 g/HL

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 cardamome, 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.

BOTALCURA
WINERY • CHILE
WWW.BOTALCURA.CL

