

# CABERNET SAUVIGNON

## Reserve El Delirio

Variedad: Cabernet Sauvignon  
Año: 2005  
Valle: Maule  
Composición: Cabernet Sauvignon 85%/  
Carignan 15%

Análisis físico químico  
Grado Alcohólico: 13.5 °C  
PH: 3,51  
Acidez total (ac tartarico): 5.26 g/l  
Azúcar Residual: 2.91g/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

Producción Total: 3.900 cajas

### 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.COM

