



CABERNET SAUVIGNON

GRAND RESERVE LA PORFIA

Variedad: Cabernet Sauvignon
Año: 2003
Valle: Rapel
Composición: Cabernet Sauvignon 85%
Cabernet Franc 9% Merlot 6%

Análisis físico químico
Grado Alcohólico: 13,0°
PH: 3,83
Acidez total: 5,57 g/l
Azúcar Residual: 2,87 g/l

Clima: Tardes calurosas y frescos atardeceres, lo que produce un gradiente de temperatura entre el día y la noche

Suelo: Plantaciones en laderas sobre suelos arenosos y limosos con buena permeabilidad. De origen aluvial, estratificado y levemente ondulado; de profundidad media, textura limosa y nivel de pH básico.

Fecha de cosecha: Abril del 2004

Cosecha: Manual en bins de media tonelada. La selección de los racimos se realiza en la planta, y el deshoje antes de la vendimia. Se cosecha sólo en las mañanas para mantener la temperatura fresca de la fruta.

Vinificación: Se realizó el despatillado de los racimos y la rotura suave de la baya. Luego se dio paso a la maceración prefermentativa en frío en cubas de acero inoxidable a 15°C por tres días.

Fermentación alcohólica: En cubas de acero inoxidable a temperaturas entre los 25 y 28°C.

La maceración posfermentativa se produjo durante dos o tres semanas.

Envejecimiento: El vino estuvo catorce meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%). El 30% de las barricas eran nuevas.

Fecha de embotellamiento: Octubre del 2004.

Descripción del vino

Visual: Color rojo rubí intenso, casi granada. Con reflejos guinda y violáceo.

Nariz: Atractiva con frutas rojas y especias como el melón, moras, canela, clavo de olor y notas de roble tostado.

Boca: Ataque amplio, abre en un rico paladar medio y con un buen nivel acidez. Bien combinado con la importante y joven estructura tanina. Los taninos están presentes pero se mantienen relativamente suaves debido a la riqueza. Final de boca es de persistencia media.

Este es un Cabernet Sauvignon de gran intensidad que ofrece una nariz intensamente rica, muchos aromas de frutas combinados con sabores de crianza en

barrica. La boca es amplia, muestra un buen equilibrio entre la dulzura del alcohol y el poder de los taninos. Por supuesto, este vino es muy joven y un envejecimiento adecuado en botella terminará la mezcla de sabores y la combinación entre los componentes: el secreto de los buenos vinos.

Sugerencias

Este vino dará realce a carnes asadas al horno, como costilla de vacuno, carnes con salsas picantes como conejo silvestre; o quesos de leche cremosa de cabra u oveja. Beber de inmediato para apreciar los aromas a fruta fresca o guardar en bodega hasta seis años para la resolución de sus taninos finos, maduros y elegantes.

Servir a 18°C.

BOTALCURA
WINERY • CHILE
WWW.BOTALCURA.CL
B M

