

CORDILLERA

de los Andes®



Cabernet Sauvignon 2015

VALLE DEL MAIPO

VARIETADES: Cabernet Sauvignon

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 21 al 27 de abril

ORIGEN: Valle del Maipo

NOTA DE CATA

Oscuro e intenso color ruby. Exquisito aroma con notas clásicas de frutas silvestres, moras y toques de cuero. En el paladar tiene una gran elegancia, de taninos suaves y un retrogusto prolongado con frutas y especias, que finaliza en notas de pan tostado.

GASTRONOMÍA

Muestra todo su estructura y elegancia acompañado de carnes rojas asadas y carnes de caza.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% Ph: 3,7

Acidez total: 5,1 grs. /l (tartárico) AR: 2,0 grs./l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 16 días

Tiempo de fermentación: 6 días

Temperatura de fermentación: 26°C

CRIANZA

Roble francés durante 12 meses (30% barrica nueva y 70% barrica de segundo año)

Fecha de embotellado: Diciembre 2017

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2012 - 92 Puntos, James Suckling 2016 - USA

Añada 2011 - 92 Puntos, Guía Descorchados 2016 - Chile

Añada 2011 - 92 Puntos, Chile James Suckling 2014 - USA



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl