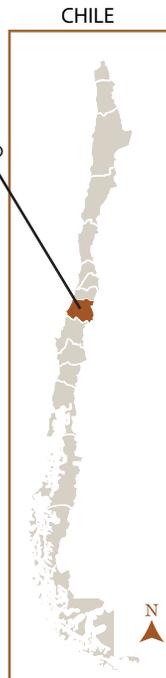


MANSO

de VELASCO®

Cabernet Sauvignon 2014

VALLE DE CURICÓ, ANDES



COSECHA: 2014

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle de Curicó, Andes

VARIETADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE COSECHA: 30 de abril

BOTELLAS PRODUCIDAS: 40.000

NOTA DE CATA

Intenso color rubí oscuro. Exquisito aroma con las notas clásicas de confituras de pequeños frutos negros y matices de cuero. Paladar de gran elegancia, con suaves taninos y prolongados acordes frutales y especiados, que se complementan hacia el final, con finas notas de pan tostado.

GASTRONOMÍA

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,62

Acidez total: 5,4 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 2,0 gr/L

Información sobre alérgenos: Podría contener trazas de ovoalbúmina.

Contiene: Sulfitos.

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: sobre 10 años

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 20 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica 100% en barricas de roble francés.

Tiempo de fermentación: 5 días

Temperatura de fermentación: 26°C

Crianza: En barricas de roble francés durante 18 meses. 45% barrica nueva, 55% barrica de segundo uso.

Fecha de Embotellado: enero 2017

PREMIOS Y PUNTAJES

AÑADA 2014

93 pts - Tim Atkin USA

96 pts - Descorchados Chile

93 pts - Robert Parker

94 pts - Mesa de cata la Cav



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl

MANSO

de VELASCO®

Cabernet Sauvignon 2014

VALLE DE CURICÓ, ANDES

COSECHA 2014

Las características climáticas de la temporada reflejan la ausencia tanto del fenómeno de El Niño como el de La Niña. La escasez de precipitaciones y una marcada amplitud térmica durante los meses de maduración son parte del sello de este año. Además, las producciones han sido realmente bajas, fundamentalmente por: las grandes heladas de primavera en el mes de septiembre que afectaron a la mayoría de los valles, la sequía y las altas temperaturas máximas durante el tiempo de la maduración de las uvas. Como puntos positivos podríamos mencionar la sanidad y la calidad de las uvas. Los tintos tienen calidades sobresalientes tanto en aroma como en boca. Vinos concentrados, con buen color y tanino muy presente.

Precipitaciones jun 2013-may 2014: 396,7 mm

HISTORIA

Uno de los primeros viñedos de Cabernet Sauvignon (sino el primero) plantados en el valle de Curicó es el motivo de esta historia. Enclavado en la zona de Casablanca, comuna de Molina, el Fundo San Francisco norte fue el lugar elegido por algún visionario allá por el año 1902, quien utilizando una selección genética masal única en Chile y el mundo plantó este gran viñedo. En 1984, Miguel Torres compra esta propiedad con la intención de elaborar su primer Cabernet Sauvignon de "pago" y de paso, resguardar el patrimonio que significan estas añosas parras. El viñedo es renombrado como "Viñedo del Gobernador Manso de Velasco", en honor al fundador de Curicó, José Manso de Velasco, quien fundó la ciudad en el año 1743.

Manso de Velasco nace en 1985 como primer vino de alta gama de Miguel Torres Chile, bajo la idea de "Vino de pago" introduciendo los conceptos de envejecimiento en roble nuevo y en botella. Dentro de su historia se ha hecho conocido como uno de los pocos Cabernet Sauvignon chilenos de gran calidad producidos fuera del Valle del Maipo. Durante sus décadas de historia, Manso de Velasco ha sido reflejo de la pasión por la excelencia y la calidad de Miguel Torres, convirtiéndose en el vino más reconocido y premiado de nuestra bodega.

VIÑEDOS

Manso de Velasco proviene del viñedo del mismo nombre, ubicado en la comuna de Molina.

VIÑEDO DEL GOBERNADOR MANSO DE VELASCO

| | |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Ubicación: | Sector de Casablanca, Valle del Lontué, Valle de Curicó. |
| Coordenadas: | 35°04'18" S 71°16'31" O |
| Elevación: | 232 metros sobre el nivel del mar |
| Distancia desde Los Andes: | 13 Kilómetros |
| Superficie: | 10 ha |
| Fecha de plantación: | 1902 (aproximadamente) |
| Marco de plantación: | 2,5 m. x 1,0 m., dando 4.000 plantas por hectárea. |
| Sistema de conducción: | Guyot |
| Producción: | 1,5 a 2 kilos por planta |

Suelo: El suelo tiene textura franco arenosa con un alto porcentaje de piedras de diferentes tamaños, "cantos rodados", lo que nos indica que antiguamente existía alguna corriente de agua superficial muy cercana. Su pH es moderadamente ácido con bajos contenidos de materia orgánica, son suelos de baja fertilidad.

Climatología: La zona tiene un clima subhúmedo, cálido y de noches muy frías, según sus índices bioclimáticos. La influencia de la cordillera de los andes se hace sentir durante las noches, bajando la temperatura hasta casi el punto de congelación durante una parte del año. Relativamente caluroso de noviembre a marzo, con temperaturas máximas de 36 grados celsius en los días más calurosos, proporciona una excelente oscilación térmica.



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl