

MANSO

de VELASCO®



Cabernet Sauvignon 2019

VALLE DE CURICÓ, ANDES

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle de Curicó, Andes

VARIETADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE COSECHA: 16 de Abril

BOTELLAS PRODUCIDAS: 13.000.

NOTA DE CATA

Intenso color rubí oscuro. Exquisito aroma con las notas clásicas de pequeños frutos negros y rojos. Matices de hierbas como cedrón y laurel. Paladar de gran elegancia, con envolventes y suaves taninos, prolongados acordes frutales y especiados que se complementan hacia el final con finas notas de madera.

GASTRONOMÍA

Exhibe su fuerza y su elegancia acompañando los grandes asados de carne y la caza de pelo.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.

pH: 3,44

Acidez total: 5,9 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 1,8 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75cl / 150cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 19 días

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

Tiempo de fermentación: 9 días

Temperatura de fermentación: 26°C

Crianza: En barricas de roble francés y fudres de roble alemán durante 18 meses. 13% barrica nueva, 28% barrica de segundo uso, 59% fudre de roble alemán.

Fecha de Embotellado: Marzo 2022

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos.

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

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2018: 96 pts - Descorchados (CHILE)

94 pts - Tim Atkin (UK)

92 pts - James Suckling (USA)

93 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

Añada 2014: 93 pts - Robert Parker

96 pts - Descorchados Chile

93 pts - Tim Atkin USA

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 2019

VALLE DE CURICÓ, ANDES

COSECHA 2019

La temporada 2018-2019 fue bastante benigna a excepción de la continuación de la mega sequía que aqueja Chile desde los últimos años. Particularmente en la zona sur, se registraron heladas primaverales que disminuyeron la producción y retrasaron los estados fenológicos de las plantas. Ya entrado el verano, tuvimos temperaturas muy por sobre lo normal hacia fines de enero y durante todo febrero, con un efecto muy marcado en el secano del Maule, causando que algunas plantas se bloquearan debido a las altas temperaturas. Estas condiciones nos obligaron a adelantar la fecha de cosecha para mantener vibrante la acidez de la uva.

Precipitaciones jun 2018-may 2019: 399,1 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 planto 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 es de origen aluvial con textura franco-arcillo-arenosa con un alto porcentaje de piedras redondas 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