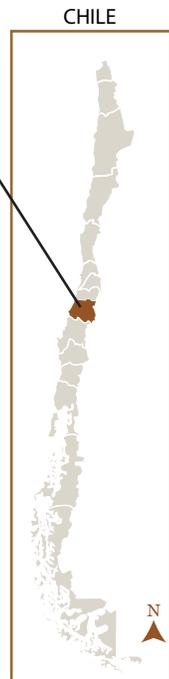


MANSO

de VELASCO®

Cabernet Sauvignon 2009

VALLE DE CURICÓ



ORIGEN

Un homenaje al que fue Gobernador de Chile, Manso de Velasco. Hombre valiente y emprendedor, conocido por su fuerza en el campo de batalla y fundador de la ciudad de Curicó, donde se encuentran estas vides. La Finca Manso de Velasco está consagrado exclusivamente al Cabernet Sauvignon que produce este vino de intenso y profundo pigmento. Este vino está elaborado únicamente con viñedos de más de 100 años de antigüedad.

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 6 al 30 de Abril

ORIGEN: Valle de Curicó

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

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

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% Ph: 3,5

Acidez total: 4,9 grs./l (tartárico) AR: 2,0 grs./l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 35 días

Tiempo de fermentación: 8 días

Temperatura fermentación: 29 °C

CRIANZA

Envejecido en barricas de roble francés de Nervers, 70% nuevas, durante 16 meses.

Embotellado sin filtración en Noviembre 2011

De esta cosecha se han obtenido 37.446 botellas



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

CLIMATOLOGÍA

El 2009 se caracterizó por su excelente climatología, con ausencia completa de lluvias, la cual cosa nos permitió determinar la fecha de cosecha en función de la madurez deseada. Con una primavera sin heladas que pudieran afectar al viñedo y con ausencia de nieblas matinales hasta bien entrado el otoño por lo que contamos con uvas completamente sanas. El caluroso verano hizo adelantar la vendimia una semana.

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, lo que lo transforma en un suelo de baja fertilidad. Suelos profundos, ligeramente pedregosos y arenosos, en los que las cepas centenarias de Cabernet Sauvignon presentan producciones limitadas y de gran tipicidad.

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2013 - 95 Puntos, Descorchados 2017 - Chile
Añada 2012 - 94 Puntos, Descorchados 2016 - Chile
Añada 2012 - Medalla de Oro, Catador Santiago 2016 - Chile
Añada 2012 - Medalla de Oro, Global Cabernet Sauvignon Master
2016 - UK
Añada 2011 - Best of Show Chile Red, Mundus Vini 2015 - Alemania
Añada 2011 - Medalla de Oro, Catador Santiago 2015 - Chile
Añada 2011 - 93 Puntos, James Suckling 2015 - USA
Añada 2011 - 94 Puntos, Decanter 30 Great, Value Chilean Cabernet
Sauvignon



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl