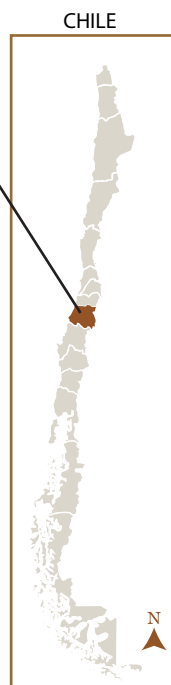


# MANSO

de VELASCO®

## Cabernet Sauvignon 2010

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 30 de Abril al 8 de Mayo

**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: 3,7

Acidez total: 4,7 grs./l (tartárico) AR: 2,0 grs./l.

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 32 días

Tiempo de fermentación: 9 días

Temperatura fermentación: 28°C

### CRIANZA

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

Embotellado sin filtración en Junio 2013

De esta cosecha se han obtenido 38.200 botellas



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

[www.migueltorres.cl](http://www.migueltorres.cl)

## CLIMATOLOGÍA

Esta vendimia se ha caracterizado por ser uno de los años más frescos y secos de las últimas décadas, completamente influenciado por el fenómeno de la "niña". Las condiciones de temperatura del aire fueron más frías, influenciando directamente en las precipitaciones, apareciendo un déficit importante que predominó gran parte del año. Tuvimos una primavera muy fresca, con heladas tempranas en septiembre. Después en Noviembre, durante la floración, el poco sol, el ambiente frío y las fuertes brisas potenciaron los problemas de cuaja de las variedades más sensibles.

El desarrollo de la planta y de la fruta se hizo en condiciones de baja humedad, ausencia completa de lluvias, por lo que sumado a las frescas temperaturas, condujo a un estado sanitario de las uvas espectacular y a una madurez tranquila y relajada, sin sobresaltos hasta el verano, en donde nos sorprendió un terremoto de 8,8° Richter, afortunadamente sin uva en la bodega.

La vendimia fue tranquila y sin prisas. El estado óptimo de madurez se fue alcanzando paulatinamente variedad a variedad en una cosecha de pocos kilos pero de mucha calidad.

## 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](http://www.migueltorres.cl)