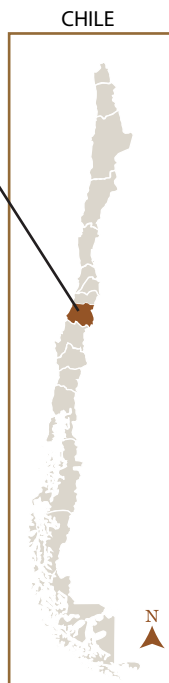


MANSO

de VELASCO®

Cabernet Sauvignon 2012

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 22 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: 13,5% Ph: 3,7

Acidez total: 5,0 grs./l (tartárico) AR: 1,8 grs./l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 28 días

Tiempo de fermentación: 8 días

Temperatura fermentación: 27°C-28°C

CRIANZA

Envejecido en barricas de roble francés de Nervers, 70% nuevas, durante 18 meses.

Embotellado sin filtración en Junio 2014

De esta cosecha se han obtenido 62.000 botellas



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

CLIMATOLOGÍA

La vendimia 2012 se caracterizó por ser muy extrema marcada por las altas temperaturas y escasez hídrica durante todo el año agrícola. Las condiciones climáticas empezaron a marcar la diferencia desde su inicio y mantener las viñas sin entrar en estado de estrés hídrico fue más demandante que otros años. Estas circunstancias hicieron que las uvas se empezasen a recolectar una semana antes que la cosecha anterior, iniciándose el 22 de abril.

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