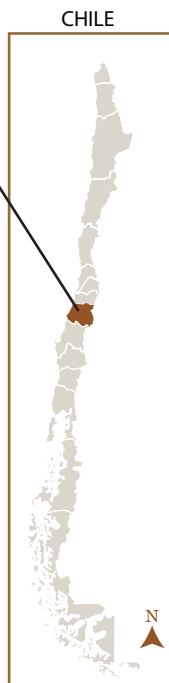


MANSO

de VELASCO®

Cabernet Sauvignon 2013

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 11 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: 13,5% Ph: 3,8

Acidez total: 4,9 grs./l (tartárico) AR: 1,9 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 Febrero 2015

De esta cosecha se han obtenido 60.000 botellas



MIGUEL TORRES Chile

Pioneer in Chile since 1979



www.migueltorres.cl

CLIMATOLOGÍA

El 2013 se destacó por las bajas temperaturas durante todo el ciclo vegetativo. Este año la exclusiva influencia del efecto de la Niña generó un clima extremadamente fresco y seco. Las bajas temperaturas del mar en la costa oeste sudamericana y la poca fuerza de los frentes antárticos, provocaron que la época primavera-verano fuera fresca y muy seca. Esta condición retrasó todos los estados fenológicos de las uvas; la brotación (fines de septiembre), la floración y cuaja (principios de diciembre) y el envero (fines de enero). Las uvas se empezaron a recolectar el 30 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