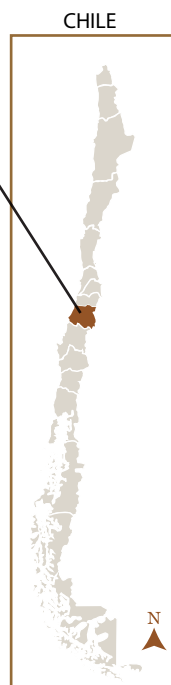


# MANSO

de VELASCO®

## Cabernet Sauvignon 2008

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 15 al 25 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: 3,7

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

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 1 mes

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura fermentación: 30 °C

### CRIANZA

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

Embotellado sin filtración en Septiembre 2010

De esta cosecha se han obtenido 50.587 botellas



MIGUEL TORRES Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

## CLIMATOLOGÍA

El 2008 fue un año que podemos calificar como cálido. Tanto la primavera como el verano se caracterizaron por ser muy secos y con temperaturas ligeramente superiores a lo normal, por ello las uvas llegaron a la bodega en un perfecto estado sanitario.

La escasa pluviometría y las temperaturas elevadas durante la época de maduración provocaron que las plantas se evaporaran más de lo normal, exigiendo riegos más prolongados para mantener las tasas normales de hidratación y fotosíntesis que inciden directamente en el desarrollo de aromas y pigmentos de las pieles además de la deshidratación de las bayas. También debido a estas condiciones, se definió un menor tamaño de las bayas, lo que conlleva una cosecha pobre en cantidad pero rica en calidad. Los vinos fueron concentrados, de gran pigmento y estructura.

## 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)