



## MIRADOR SELECTION

### CABERNET SAUVIGNON 2008

#### COMPOSICION

- ▣ Cabernet Sauvignon 100%

#### INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. Valle de Colchagua
- ▣ Fecha Medios de Mayo
- ▣ Rendimiento 6 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

#### VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 8 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- ▣ Envejecimiento 10 meses en barrica francesa

#### NOTA DE CATA

El vino es de color rojo con tintes rubís intensos y profundos. En nariz se evidencian cautivantes notas a cerezas y ciruelas negras perfectamente entrelazadas con las notas a tostado y vainilla que aporta la madera. Es un vino de cuerpo medio, con taninos sedosos pero firmes que requieren de un buen maridaje. Persistente final.

#### ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 14.2% (vol/vol)
- ▣ pH 3.24
- ▣ Acidez Total 6.85 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 3.2 g/L

