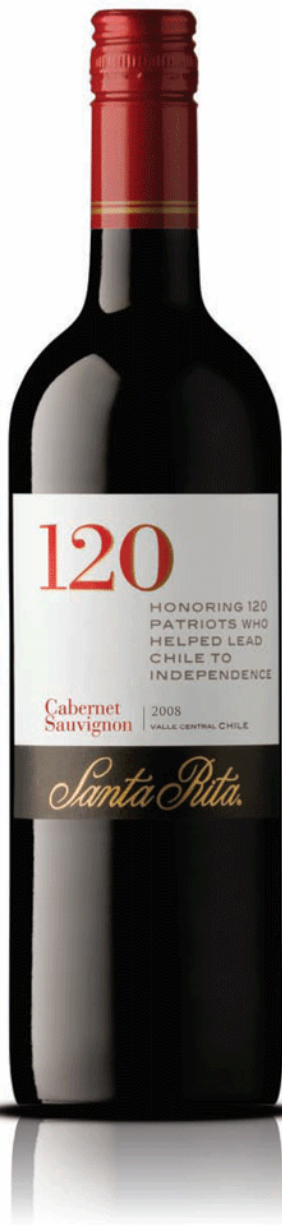


120®

HONORING 120  
PATRIOTS WHO  
HELPED LEAD  
CHILE TO  
INDEPENDENCECabernet  
Sauvignon  
2008

La más tradicional de nuestras líneas, debe su nombre al histórico evento en el cual 120 soldados encontraron refugio en las bodegas de Santa Rita en 1814 durante la lucha por la independencia. Fermentada en tanques de acero inoxidable bajo una temperatura controlada, y embotellada tempranamente para conservar la frutalidad y los aromas naturales de cada variedad; estos vinos son jóvenes, frescos, elegantes y frutosos, perfectamente balanceados, con taninos suaves y buena acidez. Su excepcional valor, convierte a la línea 120 en una sobresaliente opción para ser degustada todos los días.

**Comentario del Enólogo:** Nuestro 120 Cabernet Sauvignon está dominado por aromas a frutos rojos y frutos del bosque, en la boca se suman caracteres de especias, cuero, clavo de olor y vainilla, es un vino de gran desarrollo en el paladar, jugoso, con taninos presentes maduros, suaves y un final frutal muy elegante.

**Enólogo:** Carlos Gatica

**Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon

**Región:** Valle Central

**Clima & Suelo:** El clima de la zona central es mediterráneo con una gran oscilación térmica entre el día y la noche y una humedad promedio entre 55% y 60% y temperaturas máximas durante el verano sobre los 30°C. En las tierras ubicadas cercanas a la Cordillera de los Andes, las temperaturas son menores debido al aire frío que proviene de la cordillera. En las tierras que están cercanas a la Cordillera de la Costa, la variación térmica es menor debido a la influencia marítima. Una selección de viñedos situados en suelos limosos y de excelente drenaje, localizados a los pies de la Cordillera de los Andes, es cuidadosamente combinado con viñedos ubicados en una zona cercana a la Cordillera de la Costa, con suelos más pesados que tienen una combinación de limo y arcilla.

**Vinificación:** Cosecha manual durante el mes de abril, las uvas son despalilladas y molidas, fermentaciones a temperaturas entre 24 y 28 °C dependiendo de cada lote y zona, uso de madera 10% en fermentación para aumentar la fijación de color y estabilidad de los vinos. Una vez terminada la fermentación alcohólica, 20% del vino es envejecido en madera francesa por 8 meses para endulzar y aumentar la complejidad.

**Comida Sugerida:** Ideal con carnes rojas, cerdo, salsas especiadas y soufflés de queso.

**Detalles Técnicos:**

pH: 3.59

Acidity Total: 5.03 g/l (exp. Tartaric acid)

Alcohol: 13,6 % vol

Azúcar Residual: 2.4 g/l

*Santa Rita*®

PROVA DA SAFRA 2010.

Pizza completa. Almoço no Pizza Napoli, Santiago/CHI em 09/04/2012.