

<http://www.obraprimaimportadora.com.br/casadelbosque.html>



CASAS DEL BOSQUE

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

Marca: Casas del Bosque

Produto: Vinho tinto Cabernet Sauvignon

Região: Valle de Rapel - Chile

Composição: Cabernet Sauvignon 100%, Vale do Rapel.

Idade dos Vinhedos: 35 anos.

Tempo em barrica: 15 meses em barril de carvalho francês.

Condução do Vinhedo: Espaldeiro

Altitude: 500 m.

Nota de cor: Vermelho profundo.

Nota de degustação: No nariz percebe-se notas de menta, e baunilha proveniente do carvalho. No céu da boca é concentrado, intenso sabor de frutas e uma adstringência proveniente do carvalho que apresenta complexas notas de pimenta vermelha, marmelada de framboesa e toques defumados. Um final firme predominando principalmente a cereja com o carvalho.

Temperatura ótima para servir: 18°C.

Álcool: 13%

Acidez total: 5,2 G/L

Açúcar: 3,8 g/l

PH: 3,7

Enólogo: Vicente Jonson, David Morrison.

<http://www.sbav-sp.com.br/>

CASAS DEL BOSQUE CABERNET SAUVIGNON - GRAN RESERVA

Origem: Chile – **safra:** 2006 – **álcool:** 13% - **região:** Vale de Rapel

uva: Cabernet Sauvignon (100%) - **preço:** R\$ 62,00

De cor rubi intenso com reflexos púrpuras, este elegante **CABERNET** mostrou porque essa casta é apontada como a melhor adaptada ao terroir chileno. Na singela opinião deste redator se existe uma cepa que simboliza toda a tradição vinícola do **CHILE**, ela se chama **CABERNET SAUVIGNON**, porque produz vinhos suaves, elegantes e de preço acessível como este **GRAN RESERVA**. O prazer aqui está assegurado: de ótima complexidade olfativa e ainda ligeiramente fechado (é da recente safra de 2006), exibe notas de frutas vermelhas, cassis, groselha, eucalipto, toques vegetais e álcool generoso. Na boca a sua entrada é forte e revela um vinho cheio e estruturado, bem distribuído com muita fruta e destacado frescor. Taninos jovens, presentes, polidos e gentis renunciando um vinho de guarda. O álcool está um pouco aparente e por vezes dá sensação de maciez e de doçura sem depor contra o vinho. Retrogosto vegetal longo e suave. O envelhecimento durante quinze meses em barricas francesas lhe confere estilo que privilegia a maciez e elegância. Ótima relação preço-qualidade.

Avaliação: três taças (88 pts.)

Peito de frango grelhado com ervas, batatas gratinadas recheadas com queijos gorgonzola, parmesão e linguça, legumes salteados. Jantar em 20/06/2009, com Dodo & Cia.

http://www.casasdelbosque.cl/vino_granReserva/cabernet_ficha.php

CASAS DEL BOSQUE GRAN RESERVA, CABERNET SAUVIGNON, 2006

GRAN RESERVA

Una oda a la elegancia y complejidad, caracterizada por intensos aromas que llegan hasta lo más profundo. Vinos con cuerpo acompañados de gran concentración de sabores que se integran románticamente con la madera, cómplices indiscutidos que evolucionan de manera perfecta y armónica en botella. Creados para una ocasión especial.

Nota Cata 2006

Uvas : Cabernet Sauvignon 100%, Valle de Rapel

Cosecha : Las uvas fueron cuidadosamente cosechadas a mano entre los días 6 y 28 de Abril

Rendimiento : 6 Toneladas por hectárea, provenientes de parras de más de 35 años de antigüedad.

Vinificación : Este vino ha sido fermentado en estanques de acero inoxidable con una temperatura controlada de entre 28-30°C, con levaduras seleccionadas. Antes de la fermentación alcohólica, se realizó una maceración prefermentativa de 5 días a bajas temperaturas para obtener un mayor color y concentrar aromas frutales. Terminada la fermentación alcohólica se dejó el vino por 16 días con sus orujos para obtener un mayor volumen en boca. Luego de este proceso la mayor parte de este vino tuvo su fermentación maloláctica en barricas nuevas y de segundo y tercer uso de roble francés, seguido de una guarda de 9 meses.

Notas De Cata : Color rojo rubí de gran intensidad, en nariz nos sorprende las notas a cereza y guinda, mezcladas con suaves toques de menta. En boca nos encontramos con una muy buena entrada, potente pero elegante, los sabores nos inundan, frutos rojos, caramelo, chocolate, un muy buen paladar medio lleno de peso sigue en la ruta, y como final un vino largo y persistente. Uno de los grandes Cabernet que hemos hecho.

Análisis : Alcohol: 13,3 % Acidez Total: 5,31 g/L (C4H6O6) pH: 3,63

Reconocimientos

- **Item Premiado :** Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2006

- **Concurso :** Vinos & Más

- **País :** Chile

- **Fecha :** 2008

- **Reconocimiento :** Medalla de Oro

- **Item Premiado :** Cabernet sauvignon Gran Reserva 2006

- **Concurso :** Guía de Vinos para Todos

- **País :** Chile

- **Fecha :** 2008

- **Reconocimiento :** El mejor exponente de su cepa