

[http://www.gracia.cl/detalle.asp?id\\_prod=52&Id\\_Categoria=37](http://www.gracia.cl/detalle.asp?id_prod=52&Id_Categoria=37)



## GRACIA DE CHILE Pasajero Cabernet Sauvignon 2008

**Cosecha:** 2008

**Clima:** Mediterráneo

**Alcohol:** 13,6°

**Acidez:** 4,55 g/l.

**PH:** 3.68

**Azúcar Residual:** 2,1 gm/l.

### Valle:

Ubicado a 100 km al sur de Santiago y con 450 mm de precipitaciones al año, este valle cuenta con un clima Mediterráneo que se caracteriza por ser tibio durante el día y frío en las noches. Cuenta con una alta amplitud térmica. Los suelos están compuestos por material de lecho de río, como piedras, arena y algo de arcilla que le dan características únicas a las variedades de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Carmenere y Malbec.

### Proceso de Vinificación:

Las uvas fueron cosechadas a mano durante abril y trasladadas a la bodega en cajas plásticas, donde fueron cuidadosamente molidas y llevadas a estanques de acero inoxidable. Aproximadamente un 30% de la fruta se sometió a una maceración en frío a 10° C, por 5 a 7 días para obtener mayor color y una mejor extracción de sabores frutales. La fermentación alcohólica se realizó a temperaturas de entre 26° y 30° C con tres remontajes diarios. La duración de la maceración posfermentativa dependió del desarrollo individual de cada lote y el contacto con los orujos se prolongó por diez y hasta veinte días. Luego de esta maceración el 70% del vino fue envejecido por aproximadamente de seis meses, en barricas de roble francés, de una antigüedad de dos a tres años para ayudar a redondear el vino y contribuir con la redondez de los taninos. Una vez que la mezcla final fue elaborada, el vino fue decantado en frío y levemente filtrado antes de ser embotellado.

### Nota de Cata:

Nuestro Cabernet Sauvignon Reserva Pasajero exhibe un brillante e intenso color rojo rubí. En nariz se muestra una interesante y compleja gama aromática que recorre aromas, a cerezas, ciruelas y arándano, junto a suaves notas de cassis y mentol, además del chocolate y tostado, aportado por su envejecimiento de seis meses en barricas. En boca es un vino sabroso complejo de cuerpo medio a alto, con taninos firmes que aportan buena estructura. Los aromas a tostado y a fruta combinan con una refrescante acidez para dar paso a un encantador vino de taninos suaves y de prolongado final en boca.

### Sugerencias:

Acompáñelo con carnes rojas asadas, cordero asado, jamones ahumados y quesos Fuertes.

*Costela bananinha assada ao forno, rondelli de ricota e tomate seco e rondelli de presunto e queijo com molho quatro queijos. Jantar em 24 de junho de 2009, com o Cel.*