


WILLIAM FEVRE
 CHILE


 La Misión

Reserva

Cabernet Sauvignon 2006 (85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc)

Cabernet Sauvignon:

Las viñas La Misión Reserva Cabernet Sauvignon crecen en nuestros viñedos en San Luis de Pirque, en un suelo ligero y permeable, encontrando las condiciones perfectas para producir las mejores uvas. Con rendimientos limitados y técnicas orgánicas de crecimiento, obtenemos los excelentes racimos necesarios para producir nuestros vinos finos.

Procesos enológicos:

Los racimos seleccionados de Cabernet Sauvignon son delicadamente removidos de las parras, y permanecen intactos al depositarse en cubas de acero inoxidable de 240 Hl para una maceración de pre-fermentación de dos días, extrayendo el color y sabor de la piel.

Entonces, durante el proceso de fermentación, un remontaje es efectuado dos veces al día, permitiendo que el jugo esté constantemente en contacto con el hollejo, a través de todo el proceso. Como resultado, esto da un color aún más intenso al Cabernet Sauvignon.

Una o dos veces durante todo el proceso de fermentación, las cubas son completamente vaciadas y rellenadas inmediatamente.

La maceración post-fermentación del Cabernet Sauvignon dura entre siete y catorce días. Es seguida por una fermentación maloláctica. Por último, seleccionamos los mejores cortes de Cabernet de vino envejecido ocho meses en barricas de roble francés para crear este Cabernet Reserva, con un extraordinario equilibrio entre fruta y los aromas aportados por la madera, permaneciendo 5 meses más en botella.

Notas de cata:

Detrás de su profundo color cereza, el Cabernet Sauvignon La Misión Reserva 2006 revela intensos aromas de frutos negros (cassis, ciruela seca y vainilla), ciruela, hojarasca y tofee. Es redondo, bien balanceado en boca, con taninos muy suaves y sedosos pero firmes.

Información técnica:

Fecha de cosecha: 30 de Abril, 2006
 Método de cosecha: manual, en pequeñas cajas de 20 kilos
 Producción: 15.000 botellas

Grado alcohólico: 14,4 % Vol.
 Azúcar residual: 4,1 g/l
 pH: 3,62
 Acidez total: 3,60 g/l



*Berinjela gratinada, recheada com gorgonzola, brócolis e tomates.
 Jantar em 02 de agosto de 2009.*