

Terroir

La Cuesta 2007

Variedad:	Ensamblaje tinto.
Composición Varietal:	54% Cabernet Sauvignon, 46% Syrah.
Origen:	Valle del Maipo (Isla de Maipo).
Vendimia:	2007.
Rendimiento:	10 toneladas por hectárea.
Fecha de Cosecha:	Abril y Mayo 2007.
Producción:	247.000 litros (27.444 cajas de 9 litros).

Notas del Enólogo

Terroir La Cuesta 2007 es un ensamblaje embotellado en origen donde las uvas provienen de nuestros viñedos en Isla de Maipo en Chile. Este vino es un ensamblaje de 54% Cabernet Sauvignon, 46% Syrah. 65% del vino fue criado en barricas de roble francés y americano.

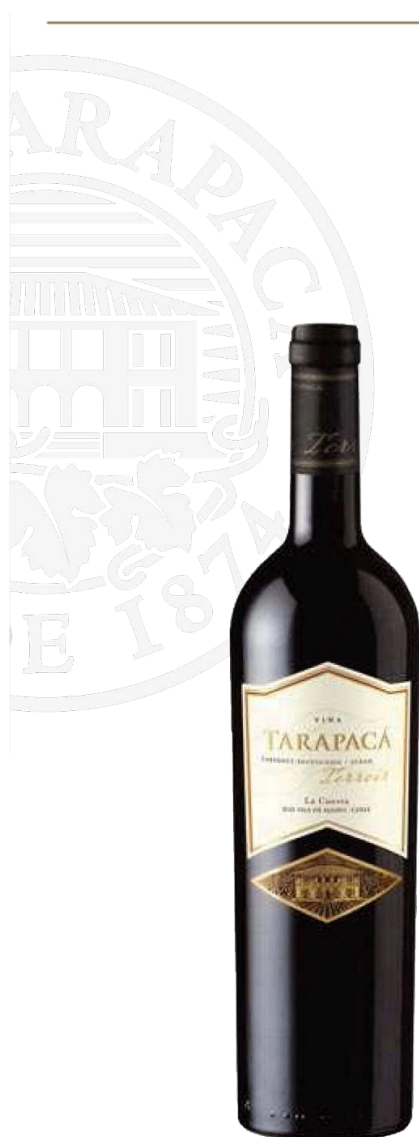
Potencial de Guarda: 3 a 6 años

Notas de Cata

Color:	Rojo profundo con matices violáceos.
Aroma:	Notas de fruta roja silvestres, arándanos junto con notas de alquitrán y canela.
Sabor:	Sabores a guindas negras y rojas junto con notas de especias. En boca se muestra con cuerpo medio, con notas tostadas y de hierbas secas, de taninos firmes y especiados que entregan un delicioso final.

Análisis

Alcohol:	14,4°
Acidez Total:	4,29 g/L (Tartárico)
Acidez Volátil:	0,40 g/L
Azúcar Residual:	1,82 g/L
PH:	3,70



www.tarapaca.cl

Tagliata di manzo e asparagi allá griglia. Almoço em 02/03/2013.