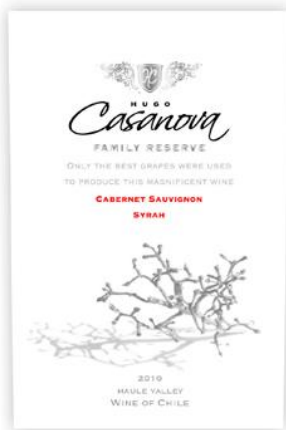




ESPECIFICACIONES TECNICAS:



- **Línea:** Family Reserve
- **Variedad:** 70% Cabernet Sauvignon + 30% Syrah
- **Año:** 2010
- **Origen de la uva:** Fundo Purísima, Valle del Maule, Chile.
- **Tipo de Suelo:** Profundo y arcilloso.
- **Fecha de Cosecha:** Se realiza la tercera semana de Abril. Se hace manualmente en recipientes de 10 Kg. El rendimiento para este vino es de 9.000 kilos por hectárea.
- **Guarda:** Se mantiene 10 meses en estanques de acero inoxidable, luego 12 meses en barrica de roble francés con un tostado medio, finalmente se embotella y se guarda un mínimo 10 meses.

NOTAS DE CATA:

- **Color:** Rojo rubí intenso.
- **Aroma:** Exuberantes aromas a frutos rojos maduros entrelazados con especias, notas a café y chocolate y un agradable tostado propio de la guarda en barricas.
- **Boca:** Elegante, complejo y amplio. Gran presencia de frutas rojas maduras acompañadas de notas tostadas y especiadas. Taninos robustos y redondos que lo hace bastante estructurado.

ANÁLISIS QUÍMICO:

- | | | | |
|-----------------------------------|----------------|------------------------|----------------|
| • Alcohol | : 13.6 ° | Sulfuroso Total | : 0.097 gr/Lt. |
| • Acidez total (sulfúrica) | : 3.35 gr/Lt. | pH | : 3.55 |
| • Acidez Volátil | : 0.58 gr/Lt. | Azúcar residual | : 2.04 gr/Lt. |
| • Sulfuroso libre | : 0.041 gr/Lt. | | |

VIÑA HUGO CASANOVA

Camino Las Rastras s/n, VII Región, Talca – Chile
 Tel: +56 (71) 2266540 – Fax: +56 (71) 2266539
 Email: comercial@hugocasanova.cl - <http://www.hugocasanova.cl>

Safra 2010. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.