



ESPECIFICACIONES TECNICAS:



- **Línea:** Reserva
- **Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon
- **Año:** 2013
- **Origen de la uva:** Fundo Purísima, Valle del Maule, Chile.
- **Tipo de Suelo:** Profundo y arcilloso.
- **Fecha de Cosecha:** Segunda y tercera semana de Abril.
- **Guarda:** 60% durante 10 meses en barrica de roble francés y 40% en estanque de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA:

- **Color:** Rojo rubí profundo.
- **Aroma:** Intensos aromas a frutas maduras, como moras y ciruelas negras, acompañados de notas a tocino ahumado, cuero, especias y toques a toffee.
- **Boca:** Gran cuerpo, expresivo y elegante. Taninos firmes y sofisticados que conducen a un final agradable, retrogusto tostado y muy persistente.

ANALISIS QUIMICO:

• Alcohol	: 14.4	Sulfuroso Total	: 0.043gr/L
• Acidez total (sulfúrica)	: 3.26 gr/L	pH	: 3.75
• Acidez Volátil	: 0.53 gr/L	Azúcar residual	: 3.19 gr/L
• Sulfuroso libre	: 0.022 gr/L.		

VIÑA HUGO CASANOVA

Camino Las Rastras s/n, VII Región, Talca – Chile
 Tel: +56 (71) 2 266540 – Fax: +56 (71) 2 266539
 Email: comercial@hugocasanova.cl - <http://www.hugocasanova.cl>

Safra 2013. Jantar na Chácara em Colombo, 11/06/2016.