



Codigo del Toqui 2012

Productor	Casas del Toqui S.A.
País origen	Chile
Región de producción	Valle Cachapoal
Tipo vino	Tinto
Alcohol	14%
Variedad	55 % Cab. Sauvignon, 25% Carmenere, 15% Petit Verdot y 5% Syrah
Notas de cata	Este ensamblaje, al igual que los valores del Código del Toqui, refleja los exquisitos aromas y sabores de estas seleccionadas cepas, las que aportan lo mejor de sí para transformarse en un vino de gran calidad. Un intenso color rojo guinda a la vista, una compleja gama de aromas de frutos negros maduros, como también de cerezas y ciruelas, que sumados a una prolongada guarda de 18 meses en barricas de roble francés, aportan finos toques de vainilla, canela, chocolate y confituras que dan en boca un vino de gran cuerpo y estructura, con un largo y agradable final.

Viticultura	Espaldera
Vinificación	Fermentación a Tº de 27º-29º, maceración post fermentativa y criado en roble Francés por 18 meses.
Azucar residual	2,35 g/L
Acidez Total	4,88 g/L
Tamaño botella	750 ml
Tapón	Natural

www.casasdeltoqui.cl

Safra 2012. Garage Tasting Wine Day, 14/04/2018.