

CASTILLO DE MOLINA

Tributo 150 años



❖ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON | 2013

Concepto

Castillo de Molina Tributo es un Cabernet Sauvignon que expresa las características de su origen Rapel, que en cuya composición predominan las uvas provenientes específicamente de nuestro viñedo ubicado en Cachapoal – Andes, y que expresa su tipicidad en toda su dimensión año tras año. La influencia de la cordillera de los Andes nos entrega características únicas para Tributo:

- Alta intensidad de color con matices violetas y rubíes, debido a la gran amplitud térmica existentes en ese lugar, con temperaturas de 29°C durante el día y 8 a 9°C durante la noche.
- Gran riqueza de taninos que se traduce en estructura firme y capacidad de guarda en botella.
- Buen nivel de Acidez de las uvas, lo que le otorga largo en la boca y persistencia.

❖ ANÁLISIS

Color	Tinto intenso, con notas violáceas
Alcohol	14.5°
pH	3.5
Azúcar Residual	2.7 g/L
Acidez Total	5.5 g/L

❖ MARIDAJE



Carnes Rojas



Quesos Roquefort /Gruyère

17-18°C
62-64°F



Cordero



Chocolate amargo

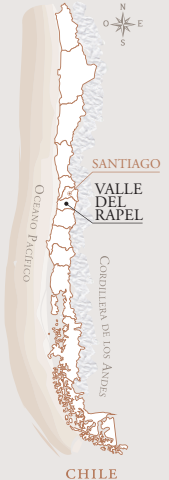
VALLE DEL RAPEL

Características añada

En términos generales la añada 2013 es considerada "fresca" en la zona central de Chile, y de gran calidad.

La primavera 2012 fue fresca y lluviosa y el verano con temperaturas medias más bajas y una gran amplitud térmica.

Estas características hacen que este vino tenga gran intensidad aromática y mucha fruta roja, además de taninos refinados y elegantes.



Características de los viñedos

Los suelos son de origen volcánico, los que son característicos de la Cordillera de Los Andes y de los lugares cercanos a ésta. Tiene diferentes niveles de descomposición de la roca madre original de ese lugar, con zonas franco arcillosas, y otras áreas más Arcillo- limosas.

La edad de los viñedos es de 28 años. La plantación está hecha con una selección chilena de Cabernet Sauvignon. Este viñedo está inserto dentro del proyecto que Viña San Pedro a hecho en esta zona, y que constituye uno de los más relevantes desarrollados en suelos de origen volcánico en Chile.

Elaboración

Se fermentaron varios lotes de distintos sectores de los viñedos, los que otorgan distintas características, contribuyendo a la complejidad y elegancia del vino. La fermentación se hizo en cubas de madera lo que mantiene la tradición de las bodegas chilenas, y en acero inoxidable.

Crianza

12 meses en roble Francés.

Número de cajas producidas

2.700 cajas de 9 litros c/u.

SAN PEDRO
EST. 1865