



Vina Punto Alto Cabernet Sauvignon 2005

Cépage :
100% Cabernet Sauvignon

Vignoble :
Vallée de Colchagua

Date de récolte :
Mi avril 2005

Levures :
Sélectionnées

Fermentation :
8 jours à 28-30°C en cuve inox avec remontage quotidien.

Maceration :
15 jours au total

Fermentation malolactique :
100%.

Elevage :
12 mois, 100% en fût.

Embouteillage :
Filtration minimum et mise en bouteille à basse pression pour préserver le caractère du vin.

Analyses :

Alc/Vol:	14.6%
Acidité:	3.26 g/L
pH:	3.74
Sucre résiduel :	3.5 g/L

Millésime 2005 a été marqué par un temps chaud et sec. Sur les rouges, la prise de couleur a été remarquable, les tannins murs et veloutés. Il n'a pas plu d'octobre à mai dans la vallée de Colchagua, ce qui a permis d'avoir des conditions sanitaires excellentes pour les vendanges.

Dégustation :



Rouge intense et profond



Riche et souple. Tannins fermes et élégants avec des arômes complexes de baies sauvages de cuir et de tabac.