



MERLOT RESERVA 2004 FICHA TÉCNICA

SOBRE LOS VIÑEDOS

Desde su fundación en 1979, Viñedos Torreón de Paredes, ubicado en Rengo, a 114 Kilómetros al Sur-Este de Santiago, ha desarrollado su labor vitivinícola con una filosofía clara y continua: Un buen vino sólo puede producirse con uvas propias y de primera calidad.

Esta certeza fundamental ha conducido a esta empresa, que se asienta en medio del conocido Valle del Cachapoal y bajo la denominación vitivinícola de Rapel, a ser una viña de características únicas y de particular prestigio.

NOTAS TÉCNICAS

Esta uvas Merlot Reserva fueron cosechadas a mano a fines de Marzo, en su óptimo potencial de madurez. Se privilegió una larga maceración, 30 días, de la piel de la uva con el mosto y se aplicó micro-oxigenación para incrementar su color y potenciar su estructura. El vino permaneció durante 12 meses en barricas de roble francés hasta desarrollar el potencial de un vino de crianza donde las notas de uva madura se entrelazan con la vainilla de encina francesa.

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color rojo rubí con matices violáceos oscuros.

En nariz evoca frutos negros maduros, cassis, chocolate negro, notas de humo y terruño acentúan y realzan su complejidad.

En boca es un vino suave, redondo, taninos maduros otorgan complejidad, elegancia y un largo final de boca.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 16° a 18 °C

COSECHA

2004

PAÍS

CHILE

REGION

RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD

85% MERLOT
15% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO 14,0 %
ACIDEZ TOTAL 3,24 g/Lt (H₂SO₄)
PH 3,54
AZUCAR RESIDUAL 2,8 g/Lt

