

Sauvignon Blanc Reserva 2008

Vino blanco, gordo y armoniosa acidez

D.O.:	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
Variedad:	100% Sauvignon Blanc
Alcohol:	13,0%
Acidez Total:	3,58 g/L (H ₂ SO ₄)
pH:	3,15
Azúcar Residual:	3,0 g/L

NOTAS DE CATA

Vino elaborado y criado en barricas de encina francesa por 8 meses. De brillante color amarillo verdoso, aromas cítricos, notas de miel, durazno y vainilla, complejo, de buena estructura, en boca es largo, con notas minerales y acidez balanceada.

Recomendable servir a 10° –12 C°, preferentemente con pescados, y mariscos.



VIÑEDO

Dentro del Valle Central está localizado el Valle del Cachapoal, región vitivinícola de gran historia en Chile. En este valle y al pie de la Cordillera de los Andes está situada la ciudad de Rengo que recibe el aire frío de las altas cumbres nevadas de los Andes. Los viñedos de Torreón de Paredes se encuentran al este de esta ciudad, en el Alto Cachapoal, sobre suelos aluviales y pedregosos, flanqueado por la grandiosa Cordillera, la cual no solo le da a nuestra bodega un sensacional telón de fondo sino también crea un fuerte contraste de temperaturas entre el día y la noche, dando como resultado frutos concentrados, sanos y de una perfecta acidez natural.