

Merlot Reserva Privada 2012

Vino tinto, sedoso, de fina nariz, buena estructura y gran personalidad

| | |
|-------------------------|---|
| D.O.: | Valle Cachapoal - Rengo, CHILE |
| Variedad: | 100% Merlot |
| Alcohol: | 14% |
| Acidez Total: | 3,22g/L (H ₂ SO ₄) |
| pH: | 3,65 |
| Azúcar Residual: | 3,17g/L |

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color rojo rubí con matices azules oscuros. En nariz evoca frutos negros maduros, ciruela, guinda y chocolate negro, aromas enmarcadas por notas a vainilla y mentol realzan su complejidad. En boca es un vino suave, de cuerpo, untuoso, de taninos maduros que otorgan una larga persistencia en el paladar. Vino de alto potencial de guarda en botella.

Recomendable servir a 16-18 °C, preferentemente con albacora, atún, salmón, pavo, codornices, carne de cerdo, pastas en crema.



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.

PREMIOS

- IWC 2017 Silver Medal
- Decanter 2017 Commended Medal