



V I Ñ E D O S
**TORREÓN
DE
PAREDES**
RENGO CHILE

Merlot Valle de Rengo 2007

Vino tinto suave y frutoso

D.O.:	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
Variedad:	100% Merlot
Alcohol:	14,4 %
Acidez Total:	3,19 g/L (H ₂ SO ₄)
pH:	3,72
Azúcar Residual:	2,6 g/L

NOTAS DE CATA

Vino de brillante color rojo rubí con matices violetas. En nariz tiene aromas a frutos rojos maduros como ciruelas, cerezas con gratas notas a hierba, tabaco y chocolate dulce. En boca presenta un ataque cálido con notas a frutas rojas y pimienta; es un vino de cuerpo medio, con taninos aterciopelados que otorgan una buena estructura y persistencia.



VIÑEDO

Dentro del Valle Central de Chile 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.

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2006-2007 comenzó con un invierno lluvioso y una primavera con temperaturas que fueron subiendo con el transcurso de la estación. El verano se vio interrumpido con una lluvia temprana en el mes de Febrero, y terminando con un clima seco hasta avanzando el otoño que otorgó un gran potencial de maduración para los cepajes blancos como tintos.

VINIFICACION Y CRIANZA

Vino producido con uvas Merlot cosechadas a mano a mediados de Marzo 2007. Su fermentación se activó luego de dejar las uvas macerando en frío durante 2 días. La fermentación se realizó a temperaturas controladas entre 24° y 26°C. Posteriormente a la fermentación maloláctica se practicó micro-oxigenación con el objetivo de redondear su estructura y fijar su color de manera muy natural. No tiene contacto con la madera, se busca en este estilo de vino potenciar el carácter frutal de la variedad Merlot que es la expresión franca de una uva sana y madura.