

**D.O.:** Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE

**Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon

**Alcohol:** 14,3 %

**Acidez Total:** 3,41 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

**pH:** 3,22

**Azúcar Residual:** 6 g/L

### NOTAS DE CATA

Vino de brillante color rosado. En nariz es expresivo en el cual resaltan aromas intensos a frutos rojos tales como frambuesas, fresas silvestres y grosellas rojas. La textura redonda y suave de este vino brinda un buen volumen, una sensación agradable y un persistente final de boca.



### 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.

### 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 tintos como blancos.

### VINIFICACION Y CRIANZA

Para esta versión 2007, hemos optado por un Rosé más fresco y frutoso. El 60% de la uva viene de un cuartel especialmente cosechado para este vino, y el 40% restante proviene de los cuarteles más antiguos de Cabernet Sauvignon reservados a la producción nuestros vinos premium. Después de una maceración en frío entre 12 y 36 horas, el mosto fue separado de sus orujos y fermentado en frío en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 12°-14°C. Durante la fermentación, el mosto fue protegido del oxígeno para evitar la oxidación. El vino fue tempranamente embotellado para preservar los caracteres de la fruta fresca.