

## Rosé Valle de Rengo 2011

Vino rosado, sabroso, fresco y con delicadas notas de frutilla y berries

<b>D.O.:</b>	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
<b>Variedad:</b>	90% Cabernet Sauvignon 10% Syrah
<b>Alcohol:</b>	13,0%
<b>Acidez Total:</b>	4,99 g/L (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
<b>pH:</b>	3,51
<b>Azúcar Residual:</b>	3,72 g/L

### NOTAS DE CATA

De intenso y brillante color rosado con matices azules.  
En nariz es frutoso, con notas a frutos rojos maduros del tipo frutilla y cerezas maduras. En boca es fresco y sabroso, se reiteran los frutos rojos maduros, de equilibrada acidez, su delicado dulzor de final de boca otorga suavidad y persistencia.

Recomendable servir entre 8- 10 °C, preferentemente con comida China, platos agrídulces o como aperitivo.



### 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.