



CARMENÈRE RESERVA 2005 FICHA TÉCNICA

SOBRE LOS VIÑEDOS

Desde su fundación en 1979, Viñedos Torreón de Paredes, ubicado en Rengo, a 114 Kilómetros al Sur-Este de Santiago, ha desarrollado su labor vitivinícola con una filosofía clara y continua: Un buen vino sólo puede producirse con uvas propias y de primera calidad.

Esta certeza fundamental ha conducido a esta empresa, que se asienta en medio del conocido Valle del Cachapoal y bajo la denominación vitivinícola de Rapel, a ser una viña de características únicas y de particular prestigio.

NOTAS TÉCNICAS

Esta añada 2005 corresponde a la primera producción de vino tinto de cepaje Carmenère en la historia de Torreón de Paredes. Las uvas para este vino se cosecharon a mano a finales del mes de marzo, en su óptimo potencial de madurez. La vinificación de este vino se realizó a temperatura controlada entre los 24°-26°C, transcurridos 6 meses de crianza en barricas de roble francés se potencia con 10% de vino Reserva Cabernet Sauvignon para enriquecer su estructura.

NOTAS DE CATA

Vino de atractivo color rojo rubí intenso, con oscuros matices violáceos, en nariz evoca frutos negros maduros, cereza, mora cassis, enmarcados con notas a chocolate negro y vainilla proveniente de su crianza en barrica, en boca es un vino redondo, sabroso, complejo, de taninos maduros y firmes que otorgan gran potencial de guarda en botella.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 16° a 18° C

COSECHA

2005

PAÍS

CHILE

REGION

RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD

90% CARMENÈRE
10% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,0 %
ACIDEZ TOTAL	3,33 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,61
AZUCAR RESIDUAL	2,8 g/Lt

