



VIÑEDOS
**TORREÓN
DE
PAREDES**
RENGO CHILE

Chardonnay Reserva 2007

Vino blanco amable y armonioso

D.O.:	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
Varietal:	100% Chardonnay
Alcohol:	14,3 %
Acidez Total:	3,70 g/L (H ₂ SO ₄)
pH:	3,09
Azúcar Residual:	1,5 g/L



NOTAS DE CATA

Vino de brillante color dorado. Su perfil aromático nos recuerda sutiles notas a vainilla, piña fresca entrelazados a aromas de liche. En boca es un vino de buen ataque, fresco, jugoso con suaves notas a hierbas y un final con notas a tostado y especias. Vino armónico con buen cuerpo y estructura.

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 tintos como blancos.

VINIFICACION Y CRIANZA

La fruta fue cosechada y trasladada a la bodega, en cajas pequeñas, muy temprano en la mañana para recolectar el fruto fresco. Al llegar a la bodega, las uvas fueron despalilladas y suavemente prensadas. El 50% del mosto clarificado fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 12 y 14°C, el 50% restante fue fermentado en pequeñas barricas de encina francesa. Tanto en las cubas como en las barricas, se le practicó batonnage, es decir poner repetidamente las borras finas en suspensión en contacto con el vino. Luego de la fermentación alcohólica, se juntaron ambas partes en artística proporción.