



MERLOT RESERVA 2003

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

Este maduro y concentrado vino Merlot es el resultado de una cosecha reducida producto de un año calido y seco. La fermentación fue conducida en estanques de acero inoxidable luego de una prolongada maceración fría, terminada su fermentación maloláctica fue a barricas de roble francés por un periodo de 12 meses , una delicada filtración precedió su embotellado.

NOTAS DE CATA

Vino de brillante color rojo rubi con notas azules y negras. En nariz es un vino que evoca frutos negros maduros, cassis y notas de chocolate con un delicado carácter ahumado. En boca es suave, redondo, de taninos maduros y redondos que otorgan elegancia y complejidad.

Vino maduro para disfrutarlo en conjunto con alta gastronomía y de estructura que lo hace capaz de permanecer en botella por varios años hasta alcanzar su optimo potencial.

TEMPERATURAS

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

COSECHA

2003

PAÍS

CHILE

REGION

RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD

86% MERLOT
14% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO 13,8 %
ACIDEZ TOTAL 3.45 g/Lt (H₂SO₄)
PH 3,57
AZUCAR RESIDUAL 2,2 g/Lt

