

## Merlot Reserva 2007

Vino tinto, sedoso, complejo y elegante final

<b>D.O.:</b>	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
<b>Varietal:</b>	90% Merlot 10% Cabernet Sauvignon
<b>Alcohol:</b>	14,5 %
<b>Acidez Total:</b>	3,65g/L (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
<b>pH:</b>	3,39
<b>Azúcar Residual:</b>	2,7 g/L

### NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color rojo rubí con matices violáceos oscuros. En nariz evoca frutos negros maduros, cassis, chocolate negro, notas de humo y terruño acentúan y realzan su complejidad. En boca es un vino suave, redondo, taninos maduros otorgan complejidad, elegancia y un largo final de boca.

Recomendable servir a 16°-18° C°, preferentemente con pavo, pollo, jamón, codornices, pastas, risotto y quesos suaves.



### 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.