

D.O.:	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
Variedad:	92% Sauvignon Blanc 8% Gewürztraminer
Alcohol:	14,1 %
Acidez Total:	3,60 g/L (H ₂ SO ₄)
pH:	3,11
Azúcar Residual:	2,1 g/L



NOTAS DE CATA

Este es un vino con carácter, de distintiva personalidad e identidad. Su perfil aromático nos recuerda notas intensas de piel de pomelo y frutas tropicales, piña madura. La boca es jugosa y muy bien equilibrada donde todos los sentidos se estimulan por una amplia gama de sabores. El poder de sus aromas y su agradable sentir en boca crean un final amable y persistente.

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.

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

Las uvas fueron cosechadas y trasladadas a la bodega en cajas pequeñas muy temprano en la mañana, y se tomó especial cuidado para evitar la oxidación de ellas. La fruta fue despalillada y suavemente prensada. El mosto clarificado fue fermentado y criado durante 8 meses en barricas de roble, 60% americano y 40% francés, período durante el cual se practicó batonnage, es decir poner repetidamente las borras finas y nobles en contacto con el vino para adicionarle complejidad.