

## Carménère Valle de Rengo 2009

Vino tinto, sabroso, especiado e intenso

<b>D.O.:</b>	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
<b>Variedad:</b>	90% Carménère 10% Cabernet Sauvignon
<b>Alcohol:</b>	14 %
<b>Acidez Total:</b>	3,27g/L (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
<b>pH:</b>	3,67
<b>Azúcar Residual:</b>	2,7 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo violeta intenso. Presenta una nariz muy frutal, con intensos aromas a cerezas, ciruelas maduras y pimienta negra. En boca presenta un grato ataque dulzón, frutal, especiado y fresco. Con cuerpo medio pero persistente, con taninos sedosos y redondos dándole un final grato, con notas a chocolate y confites.

**Recomendable servir a 16-18°C**, con carnes blancas, pavo, codorniz, cerdo, pescado grillé y pasta.



### 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.