



MERLOT VALLE DE RENGÓ

2017

NOTAS TÉCNICAS

D.O.

Rengó - Valle Central, Chile

Variedad

85% Merlot
15% Syrah

Alcohol

13%

Acidez Total

3,3 g/L (H₂SO₄)

pH

3,5

Azúcar Residual

2,28 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo violeta intenso y brillante. En nariz presenta notas a mora, tabaco y chocolate. En boca es sabroso, liviano pero goloso, frutal y con atractivas notas finales a chocolate.

Recomendable servir entre 16-18 °C, preferentemente con carnes blancas, carpaccio, codornices, paella, pastas y queso.

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 Rengó que recibe el aire frío de las altas cumbres nevadas de los Andes. Los viñedos de Torreón de Paredes se encuentran al este de la 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.

