

## Sauvignon Blanc Valle de Rengo 2017

Vino blanco, redondo, con aromas a frutos tropical y equilibrada acidez

**D.O.:** Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE

**Varietal:** 100% Sauvignon Blanc

**Alcohol:** 13%

**Acidez Total:** 4,10g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

**pH:** 3,10

**Azúcar Residual:** 3,81g/L

### NOTAS DE CATA

Color dorado verdoso pálido, brillante. A la nariz se presenta muy limpio, con delicadas notas cítricas, durazno blanco y melón. En boca presenta un buen ataque, fresco, frutal, cítrico, chispeante y equilibrado.

Recomendable servir entre 8°- 10° C°, preferentemente con pescados y mariscos o como aperitivo.



### 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.