



CARMENERE RESERVA PRIVADA

2017

NOTAS TÉCNICAS

D.O.

Rengo - Valle de Cachapoal, Chile

Variedad

100% Carmenere

Alcohol

13,5%

Acidez Total

3,32 g/L (H2SO4)

pH

3,59

Azúcar Residual

2,59 g/L

NOTAS DE CATA

Esta Reserva Privada Carménère ostenta un profundo color rojo rubí con matices violetas y aromas a frutos negros maduros, mora, cerezas y una elegante nota a café, cacao y especias que enmarca su nariz. De taninos firmes y suaves, y largo final de boca.

Recomendable servir a los 16-18 °C, con carnes blancas, pavo, codorniz, cerdo, pescado a la parrilla y pastas.

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 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.

