



CARMENERE RESERVA

2017

NOTAS TÉCNICAS

D.O.
Rengo – Valle del Cachapoal, Chile

Varietalidad
100% Carmenera

Alcohol
13,5 %

Acidez Total
3,40 g/L (H₂SO₄)

pH
3,64

Azúcar Residual
2,77 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo de buena intensidad. Nariz intensa a frutos rojos maduros, tabaco, cedro y pimienta negra. En boca es un vino sabroso, especiado, de cuerpo medio, con notas a tostado, ciruela y tabaco. Persistente y con gratos taninos de final de boca.

Recomendable servir a 16-18°C, preferentemente con carnes blancas: Pavo, pollo, codornices, pescados grillados, cerdo 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.

