



CHARDONNAY RESERVA

2018

NOTAS TÉCNICAS

D.O.
Rengo – Valle del Cachapoal, Chile

Variedad
100% Chardonnay

Alcohol
13,5%

Acidez Total
4,32 g/L (H₂SO₄)

pH
3,13

Azúcar Residual
5,42 g/L

NOTAS DE CATA

Color dorado brillante de buena intensidad. A la nariz presenta una complejidad de aromas, frutos blancos maduros, tostado y notas de caramelo. En boca se presenta con un ataque suave especiado y sabroso, que aumenta lentamente en cuerpo junto a sus notas de carozos secos, tostado y vainillas, vino largo y persistente.

Recomendable servir a 10 - 12C°, preferentemente con salmón, lenguado, reineta, ostras, locos, ternera, codorniz, pastas servidas con salsas blancas.

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.

