



CABERNET SAUVIGNON RESERVA

2018

NOTAS TÉCNICAS

D.O.
Rengo – Valle Central, Chile

Variedad
100% Cabernet Sauvignon

Alcohol
13,5%

Acidez Total
3,52 g/L (H₂SO₄)

pH
3,64

Azúcar Residual
3,64 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo con buena intensidad, brillante. Nariz muy elegante y sutil, con aromas a frutos rojos frescos, regaliz y algo de trufas achocolatadas. En boca es goloso, con cuerpo medio y acidez fresca que permite disfrutar la armonía y sabrosos taninos, con final a tabaco, chocolate y sutiles notas tostadas.

Recomendable servir a 18 °C preferentemente con carnes rojas, jamón crudo, tocino, venado, aves de caza, queso gruyère.

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.

PREMIOS

Descorchados 2021 93 Puntos

