



MERLOT RESERVA PRIVADA

2017

NOTAS TÉCNICAS

D.O.
Rengo – Valle Central, Chile

Variedad
100% Merlot

Alcohol
13,5%

Acidez Total
3,1 g/L (H2SO4)

pH
3,5

Azúcar Residual
3,09 g/L

NOTAS DE CATA

Vino producido con una cuidadosa selección de las mejores uvas del viñedo adulto. Criado durante 12 meses en barrica nueva de encina francesa. De color rojo rubí intenso con tonos violáceos, elegante bouquet, aromas a guinda, mora y cassis. En boca es amplio, de buen equilibrio entre fruto y madera, con refinadas notas a especias, humo y vainilla.

Recomendable servir con albacora, atún, salmón, pavo, codorniz, carne de cerdo, 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.

PREMIOS

IWC 2020	Bronze
Decanter 2020	Bronze
J.Suckling 2020	91 puntos
Tim Atkin 2020	92 puntos
Descorchados 2022	94 puntos

