



MERLOT RESERVA

2017

NOTAS TÉCNICAS

D.O.
Rengo – Valle del Cachapoal, Chile

Variedad
98% Merlot
2 % Syrah

Alcohol
13,0%

Acidez Total
3,43 g/L (H2SO4)

pH
3,58

Azúcar Residual
2,75 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso y brillante. De nariz muy compleja, con aromas herbales diversos, ciruelas maduras y algo de especias como clavo de olor y caramelo. En boca es un vino potente, especiado, regaliz y pimienta; con buena persistencia y final a frutos rojos y elegantes taninos que otorgan una delicada persistencia.

Recomendable servir a 16-18 °C, preferentemente con pavo, pollo, jamón, codornices, pastas, risotto y quesos suaves.

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.

