

D.O.: Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE

Varietal: 90% Carménère
10% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14,4 %

Acidez Total: 3,32 g/L (H₂SO₄)

pH: 3,56

Azúcar Residual: 2,4 g/L

NOTAS DE CATA

Vino de intenso color violeta. Su perfil aromático nos recuerda sutiles notas a frutos negros como moras entrelazados a aromas de moka, pimienta verde y tocino ahumado. En boca es un vino generoso, amplio, sabroso, especiado con suaves notas a hierbas y pimiento. Sus taninos carnosos y sedosos otorgan un final grato con notas a café y tostado.



VIÑEDO

Dentro del Valle Central de Chile 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 esta 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.

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2006-2007 comenzó con un invierno lluvioso y una primavera con temperaturas que fueron subiendo con el transcurso de la estación. El verano se vio interrumpido con una lluvia temprana en el mes de Febrero, y terminando con un clima seco hasta avanzando el otoño que otorgó un gran potencial de maduración para los cepajes tintos como blancos.

VINIFICACION Y CRIANZA

Luego de seleccionar la uva en el viñedo se recolecta manualmente en bandejas para posteriormente realizar en bodega una doble selección, la primera de racimos y la segunda grano a grano, con el objetivo de entrar a procesar uva muy sana y limpia libre de toda presencia de elementos que pueden distorsionar los aromas y sabores esperados, en esta dirección se separan: hojas, tallos y bayas verdes. Las uvas, luego de su selección, fueron despalilladas y llevadas a estanques de acero inoxidable para su fermentación a temperaturas controladas entre 26° y 28°C. Luego se realizó una crianza en barricas durante 12 meses de una mezcla de roble francés y americano, posteriormente se potenció con un 10% de Cabernet Sauvignon para enriquecer su estructura y elevar el potencial del vino final.