



CHARDONNAY RESERVA 2005 FICHA TÉCNICA

SOBRE LOS VIÑEDOS

Desde su fundación en 1979, Viñedos Torreón de Paredes, ubicado en Rengo, a 114 Kilómetros al Sur-Este de Santiago, ha desarrollado su labor vitivinícola con una filosofía clara y continua: Un buen vino sólo puede producirse con uvas propias y de primera calidad.

Esta certeza fundamental ha conducido a esta empresa, que se asienta en medio del conocido Valle del Cachapoal y bajo la denominación vitivinícola de Rapel, a ser una viña de características únicas y de particular prestigio.

NOTAS TÉCNICAS

Las uvas para este vino blanco Chardonnay llegaron a su máximo potencial de madurez en el mes de febrero, cuando se cosechó manualmente en pequeñas cajas con una cuidadosa selección de racimos. Después de un prensado delicado, la fermentación se realizó en 50% a temperaturas entre 12 y 14°C durante 45 días en estanques de acero inoxidable, y en 50% en pequeñas barricas de encina francesa. Tanto en las cubas como en las barricas, se le practicó batonnage, es decir poner repetidamente las borras finas en suspensión en contacto con el vino. Luego de permanecer en su misma cuba y barricas de fermentación durante 3 meses, se hizo el ensamblaje, al cual se le aplicó una clarificación suave, para llegar a su embotellado en el mes de julio 2005.

NOTAS DE CATA

Vino de brillante color amarillo levemente dorado, con reflejos azulinos. En nariz tiene aromas a plátano y especias, y delicadas notas de vainilla, mantequilla y pan tostado. En boca es grasoso con una elegante acidez y un gran volumen de boca asociado a notas especiadas y tostadas, que le dan mucha complejidad, y una larga y agradable persistencia.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 10° a 12 °C

COSECHA
2005

PAÍS
CHILE

REGION
RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD
100% CHARDONNAY

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO 13,9 %
ACIDEZ TOTAL 3,45 g/Lt (H₂SO₄)
PH 3,18
AZUCAR RESIDUAL 1,7 g/Lt

