

Chardonnay Reserva 2008

Vino Blanco, complejo y con armonioso balance entre fruta y especias

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

Variedad: 100% Chardonnay

Alcohol: 14,0 %

Acidez Total: 4,25 g/L (H₂SO₄)

pH: 3,10

Azúcar Residual: 6,5 g/L

NOTAS DE CATA

Vino elaborado y criado en barricas de encina francesa por 8 meses. De color amarillo dorado brillante, aromas con notas a plátano y piña madura, en boca posee elegantes notas tostadas y a vainilla, con una delicada y balanceada acidez.

Recomendable servir a 10°-12° C°, preferentemente con salmón, lenguado, reineta, ostras, locos, ternera, codorniz, pastas servidas con salsas blancas.



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 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.