



LATE HARVEST RESERVA 2003 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.

COSECHA

2003

PAÍS

CHILE

REGION

RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL

RENGO

VARIEDAD

100% GEWÜRZTRAMINER

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,0 %
ACIDEZ TOTAL	3,52 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,6
AZUCAR RESIDUAL	109,1 g/Lt

NOTAS TÉCNICAS

Las uvas para este vino dulce Late Harvest Reserva fueron cosechadas a fines de Mayo, principio de Junio con uvas completamente deshidratadas y sobremaduras. Una lenta y delicada fermentación mas una cuidadosa crianza en barricas de roble francés moldearon el carácter e identidad de este singular vino.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo dorado, con elegante aroma a naranjas confitadas y miel , su dulzor en boca es equilibrado y refinado. Recomendable servir a 8-9° C con quesos fuertes, foie-gras y postres elaborados.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 8°-9° C acompañado con quesos fuertes, foie gras o postres.

