

Pinot Noir Reserva 2008

De color intenso, delicada nariz, frutal y complejo

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

Variedad: 100% Pinot Noir

Alcohol: 13,5 %

Acidez Total: 4,15g/L (H₂SO₄)

pH: 3,3

Azúcar Residual: 2,89g/L

NOTAS DE CATA

Este vino es el producto final de una cosecha de uvas maduras y una vinificación tradicional tipo “Borgoña” con pisoneo en estanque abierto, la temperatura de fermentación se condujo entre los 24° - 26° C, y se realizó una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de los bosques de Allier, posteriormente se embotelló con una delicada filtración para potenciar su guarda en botella.

Vino de atractivo color rojo rubí, con matices azules oscuros, de aroma complejo e intenso que evoca a frutos rojos maduros, frambuesas, guindas, con notas especiadas, concentrado en boca, taninos suaves pero firmes que otorgan una larga persistencia en boca.



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.