



SAUVIGNON BLANC 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

Estas uvas Sauvignon Blanc fueron cosechadas a mano a mediados del mes de Febrero. La fermentación se realizó en 2 lotes, un 30% se fermentó en barricas nuevas de roble francés y el 70% restante en estanques de acero inoxidable, posteriormente se realizó un ensamblaje de las dos partes resultando en un vino joven, fresco con una delicada nota a madera que potencia su elegante estructura y carácter. Se privilegió el contacto del vino con sus borras nobles y finas con el fin de enfatizar su tipicidad y balancear la corta crianza en madera. Una delicada clarificación y estabilización precedió su embotellación en Septiembre de este año 2005.

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color amarillo con notas doradas y verdes.

En nariz evoca frutos tropicales y cítricos que se realzan con las notas tostadas de su fermentación en barrica. En boca es un vino intenso, vibrante, complejo, su estructura es potenciada con una equilibrada acidez que otorga frescura y larga permanencia en boca.

TEMPERATURAS

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

COSECHA

2005

PAÍS

CHILE

REGION

RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD

100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,7%
ACIDEZ TOTAL	3,42 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,21
AZUCAR RESIDUAL	1,6 g/Lt

