



CHARDONNAY RESERVA PRIVADA 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

Este vino es producto de uvas Chardonnay seleccionadas de nuestros viñedos adultos de 30 años de edad, su recolección se realizó a mano y luego de una delicada selección de racimos fueron prensados enteros suavemente en prensa neumática. La fermentación se realizó en barricas nuevas de encina francesa, en el transcurso de nueve meses se practicó Battonaje para potenciar las notas "amantequilladas" de esta cepa.

NOTAS DE CATA

Vino de atractivo color amarillo con reflejos dorados y verdosos, en nariz se expresan frutas tropicales enmarcadas por una delicada vainilla y notas grilladas propias de la fermentación y crianza en barrica. En boca es un vino vibrante, delicado, de gran persistencia y potencial de guarda donde se realizarán los aromas secundarios propios de este cepaje.

Para esta edición 2005 se ha escogido una atractiva y fina botella borgoña ámbar para realzar su calidad y presentación.

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 13.4%
ACIDEZ TOTAL 3.62 g/Lt. (H₂SO₄)
PH 3.17
AZUCAR RESIDUAL 1.4 g/Lt.

EMBOTELLACIÓN

11 Febrero 2006

BOTELLAS ENVASADAS

1.088 botellas

