



MERLOT COLECCIÓN PRIVADA 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.

NOTAS TÉCNICAS

Este vino Merlot es producto de una fermentación temperatura controlada donde se privilegió una larga maceración de la piel de la uva con el mosto. El vino permaneció durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS DE CATA

De atractivo color rojo rubí con matices azules oscuros. En nariz evoca frutos negros maduros, cassis, chocolate negro y notas de humo acentúan su complejidad. En boca es un vino suave, redondo, taninos maduros otorgan complejidad, elegancia y un final largo.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 16° a 18 °C

COSECHA
2003

PAÍS
CHILE

REGION
RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD
100% MERLOT

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,7 %
ACIDEZ TOTAL	3,43 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,57
AZUCAR RESIDUAL	2,4 g/Lt

EMBOTELLACIÓN
4 FEBRERO 2005

BOTELLAS ENVASADAS
11.833

