



MERLOT RESERVA PRIVADA 2004 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

Las uvas se cosecharon a mano a fines de marzo y comienzo de Abril en espera de una buena madurez fenólica y concentración. Luego de su fermentación alcohólica se realizó una crianza en barricas nuevas de roble francés por 12 meses, posteriormente se realizó la mezcla de Merlot 85% y Cabernet Sauvignon 15% para realzar su cuerpo, adicionar complejidad y otorgar un mayor soporte tánico.

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color rojo rubí con matices azules oscuros. En nariz evoca frutos negros maduros, cassis, ciruela, y chocolate negro, aromas enmarcadas por notas a vainilla que realzan su complejidad. En boca es un vino suave, redondo, de taninos maduros y untuosos que otorgan una larga persistencia en el paladar. Vino de alto potencial de guarda en botella.

TEMPERATURAS

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

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD

85% MERLOT
15% CABERNET SAUVIGNON

COSECHA

2004

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

09 Agosto 2005

BOTELLAS ENVASADAS

3.279 botellas

