



CARMENERE VALLE DE RENGO

2017

NOTAS TÉCNICAS

D.O.

Rengo - Valle Central, Chile

Varietal

80% Carmenera
20% Cabernet Sauvignon

Alcohol

13%

Acidez Total

3,44 g/L (H₂SO₄)

pH

3,5

Azúcar Residual

1,82 g/L

NOTAS DE CATA

Vino de intenso color rojo rubí. Nariz compleja con especies dulces, vainilla, y frutos rojos, ciruela y cerezas. En boca es un vino sabroso, con notas a dulce de leche entrelazadas con berries rojos maduros, suave, sabroso y de gran persistencia.

Recomendable servir a 16-18 °C, con carnes blancas, pavo, codorniz, cerdo, pescado grillé y pasta.

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 la 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.

