

D.O.:	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
Variedad:	100% Chardonnay
Alcohol:	14,4 %
Acidez Total:	3,82 g/L (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
pH:	3,16
Azúcar Residual:	1,6 g/L



### NOTAS DE CATA

Vino de brillante color dorado con matices verdes. En nariz tiene aromas a frutos de carozo y manzana con sutiles notas a vainilla y tostado. En boca, el vino es cálido, sabroso, con notas a damasco y piña asociados a suaves notas tostadas con una elegante acidez natural, que le otorgan una buena persistencia.

### VIÑEDO

Dentro del Valle Central de Chile 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 esta ciudad, en el Alto Cachapoal, sobre suelos aluviales y pedregrosos, 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.

### INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2006-2007 comenzó con un invierno lluvioso y una primavera con temperaturas que fueron subiendo con el transcurso de la estación. El verano se vio interrumpido con una lluvia temprana en el mes de Febrero, y terminando con un clima seco hasta avanzando el otoño que otorgó un gran potencial de maduración para los cepajes tintos como blancos.

### VINIFICACION Y CRIANZA

Con el propósito de preservar la intensidad aromática en las uvas, la fruta usada en la elaboración del Chardonnay Valle de Rengo fue cosechada a primeras horas de la mañana. Al llegar las uvas a la bodega, fueron despalilladas e inmediatamente prensadas. La fermentación se realizó en 2 lotes diferenciados, el 70% en estanques de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 12° y 14°C, y el 30% restante en barricas de encina francesa. Luego de 4 meses, se hizo el ensamblaje para luego ser embotellado en el mes de Octubre 2007.