

Chardonnay Valle de Rengo 2017

Vino blanco, joven, redondo, de frutos maduros y complejo

D.O.:	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
Variedad:	100% Chardonnay
Alcohol:	13%
Acidez Total:	4,08g/L (H ₂ SO ₄)
pH:	3,09
Azúcar Residual:	3,78 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.

Recomendable servir entre 8°- 10° C, preferentemente con pescados, cebiche, locos, calamares, gambas, carnes blancas, o como aperitivo.



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 esta 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.