

## Merlot Valle de Rengo 2008

Vino tinto, joven, muy frutoso, y con buena persistencia  
por sus delicados taninos

<b>D.O.:</b>	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
<b>Variedad:</b>	100% Merlot
<b>Alcohol:</b>	13,5 %
<b>Acidez Total:</b>	3,60 g/L (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
<b>pH:</b>	3,45
<b>Azúcar Residual:</b>	5,3 g/L

### NOTAS DE CATA

Las uvas para este vino son cosechadas usualmente a mediados del mes de Marzo, en su óptimo estado de madurez y su fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable. De color rojo rubí con oscuros matices violetas, aromas a frutos negros maduros, cerezas y mora, en boca es joven, frutoso, de textura suave y cuerpo medio.

Recomendable servir entre 16°- 18° C°, preferentemente con carnes blancas, carpaccio, codornices, paella, pastas y queso.



### 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.