

TORREÓN DE PAREDES – WINE OF CHILE – MERLOT – HAND PICKED GRAPES – ESTATE BOTTLED WINE – D.O. RENGO CACHAPOAL VALLEY – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN ORIGEN POR VIÑEDOS TORREÓN DE PAREDES S.A. – CHILE 2009 13,5%

En Chile, Torreón de Paredes elabora vinos de origen con uvas cosechadas a mano de sus propios viñedos ubicados en Rengo, al pie de la Cordillera de Los Andes, en el Alto del Valle del Cachapoal – Región del Rapel. De clima mediterráneo, con primaveras y veranos secos, noches estivales frescas y suelos cordilleranos aluviales, pedregosos y de buen drenaje. Rengo es un reconocido “terroir” chileno para la producción de vinos finos.

www.torreondeparedes.cl

VISUAL: color rojo rubí con reflejos púrpura y con un cuerpo regular.

NARIZ: cereza, notas vegetales, vainilla y violeta..

BOCA: seco, suave y con una buena picazón (sapidéz) como nota principal; un toque de tanino al final de boca que tiene sabor a cereza; la persistencia aromática intensa es de 4 segundos.

MARIDAJE: lomo liso con salsa holandesa

- La tendencia dulce de la carne se contrapone a la sapidez del vino
- La succulencia de la carne contrarresta la sequedad alcohólica del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un merlot suave como suele ser comúnmente, que tiene esta sapidez como novedad para la cepa internacional y como característica del terroir de la viña.