

VINOS

Producto	Vino cepa Caménère
Productor	Viña Chequén S.A., Provincia de Talca, Talca, VII Región de Maule, Chile.
Descripción	Vino tinto varietal con color rojo rubí cereza intenso. A la nariz se presenta frutoso que recuerda grosellas, arándanos y se amalgama o complementa con notas de vainilla, tostado y mermelada. En boca resalta su fruta a berries negros y suaves notas a pimentón roja maduro. Sus taninos son redondos abambles y de persistencia media.
Presentación	Botellas de 750cc Etiqueta de Viña Chequén
Embalaje	Cajas de cartón con 12 botellas.
Ingredientes	Uvas, levaduras.
Duración	2 años y medio a partir de la fecha de elaboración.
Producción	Las uvas son cosechadas a fines de abril. Los trabajadores cortan las frutas manualmente con tijeras. En la bodega se lava las uvas, se saca las hojas y las echa a recipientes. Para la fermentación se agrega levaduras. Después este proceso el vino entra en periodo de calma hasta octubre.
Disponibilidad	Todo el año.
Análisis	Análisis solicitados por el cliente.
Instrucciones de uso	Al igual que el Merlot, se recomienda su consumo con pastas y platos de consistencia media y condimentación más bien baja como cordero sin salsas, pulpa de cerdos, guisos de verduras y quesos cremosos con algo de condimento. Se recomienda descorchar una hora antes de consumirlo, para que tome temperatura ambiente y entregue todos los sabores y aromas que esconde en su interior.
Beneficios alimentarios	El consumo moderado de vino tiene efectos positivos para la salud, por ejemplo, disminuye el nivel de grasa sanguínea, reduce la tensión arterial, y tiene efectos antioxidantes. Además, previene infartos al miocardio, y el desarrollo de arteriosclerosis, también disminuye el riesgo de formación de cálculos renales y estimula la digestión.

Comparte S.A.