

## VINOS

<b>Producto</b>	Vino cepa Caménère
<b>Productor</b>	Viña Chequén S.A., Provincia de Talca, Talca, VII Región de Maule, Chile.
<b>Descripción</b>	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.
<b>Presentación</b>	Botellas de 750cc Etiqueta de Viña Chequén
<b>Embalaje</b>	Cajas de cartón con 12 botellas.
<b>Ingredientes</b>	Uvas, levaduras.
<b>Duración</b>	2 años y medio a partir de la fecha de elaboración.
<b>Producción</b>	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.
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año.
<b>Análisis</b>	Análisis solicitados por el cliente.
<b>Instrucciones de uso</b>	Al igual que el Merlot, se recomienda su consumo con pastas y platos de consistencia media y condimentación más bien baja, 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.
<b>Beneficios alimentarios</b>	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.