

CONSERVAS

| | |
|--------------------------------|--|
| Producto | Vino cepa Merlot |
| Productor | Viña Chequén S.A., Provincia de Talca, Talca, VII Región de Maule, Chile. |
| Descripción | Vino tinto varietal con color rojo azulado, con aroma a néctar de flores rojas con fruta madura. En boca es de suave entrada dulce con taninos en desarrollo, acomplejando con notas de madera y lana, final abundante y complejo. |
| 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 el fin de abril hasta a mediados de mayo. 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 agregan levaduras. Después de este proceso el vino entra en periodo de calma hasta octubre. |
| Disponibilidad | Todo el año. |
| Análisis | Análisis solicitados por el cliente. |
| Instrucciones de uso | Ideal para acompañar pastas y carnes blancas o rojas con poco condimento. Muy agradable para acompañar con quesos. |
| Beneficios alimentarios | El consumo moderado de vino tiene efectos positivos en la salud. Disminuye el nivel de grasa sanguínea, y reduce la presión arterial, previniendo trastornos circulatorios e infartos al miocardio. Con sus efectos antioxidantes, previene el desarrollo de arteriosclerosis, además de reducir el riesgo de cálculos renales y mejorar la digestión. |