

CONSERVAS

Producto	Vino orgánico (Caménère—Cabernet Sauvignon), Chequén
Productor	Viña Chequén S.A., Provincia de Talca, Talca, VII Región de Maule, Chile.
Descripción	Vino tinto varietal de uvas cosechadas en huertos orgáni- cos, con color rojo violeta intenso, limpio y brillante. En nariz su aroma se muestra dulce y maduro con breves to- ques de mermelada. En boca su textura es fresca y frutal, de buen volumen y muy armónico, de taninos suaves y frutosos en el final.
Presentación	Botellas de 750cc Etiqueta de Viña Chequén
Embalaje	Cajas de cartón de 12 botellas.
Ingredientes	Uvas, levaduras.
Duración	2 años y medio a partir de la fecha de elaboración.
Producción	Las uvas son cosechadas a mediados de marzo hasta 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 grandes. Para la fermentación se agrega levaduras. Después este proceso el vino calma hasta octubre.
Disponibilidad	Todo el año
Análisis	Análisis solicitados por el cliente.
Instrucciones de uso	Un vino elegante y persistente que es ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, o a la plancha, empanadas de camarón, platos de quesos, guisos y los más variados tipos de pasta. Se recomienda descorchar una hora antes de servir, consumir a temperatura ambiente entre 17 y 19°C.
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