

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.

Comparte S.A.