



VARIEDAD:

100% Merlot

ORIGEN:

Elaborado con uvas de los valles de Maule y Maipo, dónde Maule nos entrega la estructura y Maipo aporta los aromas a frutos rojos y la suavidad en el paladar.

CLIMA:

La temporada 2011 se caracterizó por temperaturas mas bajas, lo que llevó a tener vinos con un menor grado alcohólico y mas equilibrados.

COSECHA:

Manual y mecánica.

VINIFICACION:

Durante la vinificación se favorece la extracción de aromas frutales y de taninos suaves. La fermentación se realizó en estanques de bajo volumen y no hubo maceración post fermentativa.

ANALISIS:

A°: 13.7 %
TA: 4.63 g/L (C4H6O6)
pH: 3.63
RS: 1.6 g/L

NOTAS DE CATA:

En la nariz los aromas especiado en combinación con los aromas frutales nos entregan un vino con mucho carácter. Al paladar es un vino concentrado, y con una gran suavidad y persistencia final.

Sugerencias de Servicio: Servir entre 17 a 19°C con pastas o pizzas, también jamón serrano y quesos suaves.