



• MERLOT 2016 •

• **VARIEDAD**

95% Merlot 5% Syrah

• **ORIGEN**

Valle Central

• **COSECHA**

La uva es cosechada a mano una vez que alcanza los 23-24° Brix. La cosecha suele ocurrir desde finales de Marzo hasta mediados de Abril.

• **VINIFICACIÓN**

Una vez que la uva llega a bodega (15°C) es inoculada con levaduras seleccionadas y vinificada a temperaturas controladas por debajo de 28 °C. El proceso involucra remontajes (contacto entre orujos y mosto) suaves con una frecuencia variable de 2-3 veces al fin de obtener un vino de buen color que mantenga todo el carácter frutal de la uva. Antes de finalizar la fermentación alcohólica el vino es escurrido para que termine de fermentar sin presencia de orujos. Todo el proceso de vinificación busca hacer vinos con alta intensidad frutal y suaves al beberlos. Luego de terminada la fermentación el vino queda en contacto con madera 3 meses.



• **NOTAS DE CATA**



Rojo rubí con reflejos púrpuras.



Intenso y fresco, con aromas de moras y ciruelas. Sutiles notas especiadas, con dulces tonos de vainilla.



Cuerpo medio, taninos suaves y final agradable.

• **ANÁLISIS**

A°	13,0 %
AT	5,0 g/L
pH	3,6
AR	4,0 g/L

• **SUGERENCIAS DE SERVICIO**

Ideal para acompañar carnes rojas, cordero, cerdo, pato, pastas y pizzas.



Servir a:
15-18 °C