

Notas de Cata

Color rubí. Aroma frutal de ciruelas maduras y coco. Muy fresco, de excelente acidez y suaves taninos, en boca se aprecia su buena estructura y la armonía entre la fruta y el roble francés. Agradable final.

Origen

Valle de Colchagua.

Cosecha

100% Cosecha manual.

Vinificación

Selección manual de las uvas previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 8 días a 5°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 10 días a 23°-25°C. Maceración post-fermentativa por 7 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda

50% envejecido en barricas de roble francés por 6 meses; 50% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje

De gran acidez y taninos suaves y maduros, este Merlot es ideal para acompañar pastas en base a salsas rojas y pizzas. También con carnes rojas magras como el filete y aves de casa como las codornices y la perdiz.

Premios

SILVER CATAD'OR W SANTIAGO WINE AWARDS 2014.
89 POINTS STEPHEN TANZER'S INTERNATIONAL WINE CELLAR 2014.
GOLD CATAD'OR HYATT WINE AWARDS 2008.

