

SELECCIÓN ESPECIAL MERLOT 2021 VALLE CENTRAL

VIÑEDOS

Proveniente de nuestros viñedos de Maule, Curicó y Colchagua plantados hace más de 20 años. Clima mediterráneo, con cuatro estaciones bien marcadas, destacando los veranos secos. Con suelos de distintos orígenes y texturas, además de distintas exposiciones solares.

VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas durante el mes de marzo, son despalilladas y enviadas a tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo con el lote, siendo degustados diariamente. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas francesas y americanas, nuevas y usadas por cuatro meses aproximadamente y un porcentaje en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

NOTA DE CATA

Color: Rojo rubí brillante.

Aroma: Frutos rojos, toques de vainilla, toffee y especias.

Sabor: Suaves frutas rojas como frutillas. De cuerpo medio. Fácil de tomar gracias a su frescor.



CHILENSIS

TODO CHILE, UN VINO

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Pastas, quesos, carnes blancas y guisos.
16°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,0% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 100% Merlot.