

MERLOT



Descripción

| | |
|----------------|---|
| <i>Mezcla</i> | 85% Merlot 15% Cabernet Sauvignon |
| <i>Región</i> | Valle de Rapel |
| <i>Cosecha</i> | 2007 - 2006 - 2005 - 2004 - 2003 - 2002 |

Cosecha y Producción

Las uvas fueron cosechadas a mano, con maceración en frío con sus pieles durante 8 días a 2°C antes de la fermentación. La fermentación alcohólica se realizó en estanques de acero inoxidable entre 24° - 25°C y la fermentación maloláctica se realizó en forma natural en estanques y en barricas. El 30% del vino permaneció en barrica francesa y americana durante 6 meses.

Comentarios del Enólogo

Brillante, color rojo con tonos violetas, intensos aromas a caramelo, café y chocolate, con un suave toque de guindas, algo de mentol. Taninos suaves y aterciopelados, buena consistencia en boca y largo final

Análisis Técnico

| | |
|----------------|-------------|
| <i>Alcohol</i> | 13.8 % vol. |
| <i>Acidez</i> | 3.44 g/l |
| <i>Azúcar</i> | 2.2 g/l |
| <i>PH</i> | 3.65 |

Comidas Sugeridas

Todo tipo de quesos, pasta, carnes blancas .