

CARTAS DEL A . U . T . H . O . R



Merlot

D.O. Valle Central

Variedad : Merlot

Grado Alcohólico: 13,0 % Vol.

VINIFICACIÓN:

Fermentación alcohólica entre 27° a 29°, para obtener mejor color y estructura. Se completa y complementa con fermentación maloláctica.

LIMPIEZA Y FILTRADO:

Una vez que la mezcla esta lista, el vino es suavemente aclarado y estabilizado a bajas temperaturas, siempre y cuando fuese necesario.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE:

Pastas, Pizzas, quesos suaves como gauda y chocolates afrutados.

ENÓLOGO:

JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:

Color Rojo intenso y tonos suaves rubís. Nariz con aromas que recuerdan a frutas rojas como frambuesa y frutillas. En boca un vino de sabor redondo, taninos suaves, delicados, con una buena acidez y un final equilibrado. Nuestra Línea de Selección, se caracteriza por un mayor respeto a la fruta y maderas finas seleccionadas, para entregar un vino de excelente relación precio-calidad.

CHILEAN



PROUD