



## MERLOT

Variedades: Merlot 100%

Kilogramos por hectárea: 10,000

Hectolitros por hectárea: 60-65

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

~ Templado con influencia oceánica

~ Temperatura media anual 16.6°C

~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

### METODO DE ELABORACION:

~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente

~ Segunda selección en bodega

~ Maceración pre fermentativa fría de granos en tanques de acero inoxidable durante 3 días

~ Maceración total durante 10 días

~ Délestages diarios

~ Fermentación entre 22°C a 26°C.

### NOTSA DEL ENOLOGO:

Este es un varietal con mucho futuro en nuestro terroir que siempre llega a su madurez de semilla y cáscara. Es una uva que permite extraer su mejor expresión destacando su nobleza aromática. Vino fresco con buen cuerpo.

Color: Rojo vivaz

Nariz: Aroma de frutos rojos maduros y ciruela negra.

Boca: Se presenta texturado y armónico, aterciopelado y notas de chocolate, mermelada y fruta. Taninos tiernos y maduros redondean su final prolongado.

Servicio: 18° C - 20° C.

Recomendación: Ideal para acompañar carnes rojas, charcutería, quesos y aves de corral.