



VARIETAL

MERLOT

COMPOSICIÓN:

100% Merlot

CLIMA Y SUELO:

La zona tiene un clima subhúmedo, cálido y de noches muy frías, según sus índices bioclimáticos. La influencia de la cordillera de los andes se hace sentir durante las noches, bajando la temperatura hasta casi el punto de congelación.

El suelo tiene textura franco arenosa con un alto porcentaje de piedras de diferentes tamaños, "cantos rodados", lo que nos indica que antiguamente existía alguna corriente de agua superficial muy cercana.

NOTAS DE CATA:

COLOR: Color Rojo rubí granate.

AROMAS: Elegante en nariz con notas a frutillas, frambuesas, murtilla, café y pimienta negra.

GUSTO: De acidez media en boca, fresco y con taninos maduros e integrados.

ANÁLISIS:

ALCOHOL: 13.5%

ACIDEZ TOTAL (G/L): 6.1

PH: 3.25

AZUCAR RESIDUAL (G/L): 2.0

MARIDAJE:

Vino ideal para acompañar carnes de caza, carnes rojas a la parrilla.

Servir a Temperatura ideal entre 16° a 18° C