



## Variedad

100% Merlot

## Notas de cata

Este vino presenta un atractivo color rojo-rubí intenso que invita a ser descubierto. En el aroma, se destacan las notas de frutos rojos, especialmente ciruelas, junto con matices de especias y un toque suave de tostado. En el paladar, se revela como un vino maduro, suave y perfectamente equilibrado. Este vino es una excelente elección para acompañar carnes blancas, pasta, vegetales al vapor y quesos. Su elegancia y versatilidad lo convierten en un compañero ideal para una variedad de platos.

## Denominación de origen

Los viñedos de este vino se encuentran en el corazón agrícola del Valle del Cachapoal, una región reconocida por su clima cálido y marcada oscilación térmica. Esta combinación climática única brinda las condiciones ideales para producir vinos tintos de elegancia y equilibrio.

## Vinificación

Las uvas fueron molidas y luego fermentadas en estanques de acero inoxidable durante un período de 7 días a una temperatura de 28°C, con una maceración adicional de 3 días después de la fermentación. Tras completarse la fermentación maloláctica, una parte de este vino fue envejecida en barricas de roble durante 4 a 6 meses, con el objetivo de añadir mayor complejidad a la mezcla final.

## Guarda

40% de la mezcla en barricas de roble durante un período de 4 a 6 meses.



Alcohol	pH	Acidez Total	Acidez Volátil	Azúcar Residual
<b>13.4°</b>	<b>3.32</b>	<b>3.6 g/L</b>	<b>0.34 g/L</b>	<b>5.63 g/L</b>