



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
13.4°	3.32	3.6 g/L	0.34 g/L	5.63 g/L