


RAVANAL



RESERVA MERLOT

Nota de Cata

Intenso color rojo rubí, con aroma a cereza, cassis, guinda y especias dulces. Elegante y balanceado, con cuerpo medio y suaves taninos madurados por 8 - 10 meses en barricas de Roble Francés y Americano. Excelente con quesos, pastas, risottos y todo tipo de carnes.



Variedad : Merlot



Región de origen : Valle de Colchagua



Suelo: Aluvial, franco con pedregosidad en profundidad y riego tradicional.



Altitud: 250 m s. n. m.



Clima: Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.



Conducción del viñedo: Espaldera vertical alta.



Fecha Cosecha: 3° y 4° semana de Abril.



Contenido alcohólico: 13,5 % v/v