



RESERVA MERLOT

Nota de Cata

Parte de este vino ha madurado por 10 meses en barricas de roble Francés y Americano. De color rojo rubí, con un intenso y elegante aroma a frutas rojas maduras, notas de canela y café. En boca es concentrado, cremoso con taninos suaves y persistente final. Excelente para acompañar pastas 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