

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

MERLOT

- VALLE CENTRAL -

VARIEDAD: 85% Merlot – 15% Syrah

COSECHA: Se cosechó en bins de 500kgs.

SUELO: Sedimentario, franco arcilloso y bien drenado.

CLIMA: Mediterráneo – húmedo.

GUARDA: En tanques de acero inoxidable, entre 2 a 5 meses.

COLOR: Rojo rubí con tonos violetas.

NARIZ: Aromas a cerezas, y suaves especias.

BOCA: Liviano y bien equilibrado,

MARIDAJE:



CARNES ROJAS



QUESOS



PASTAS



16 – 18°C.

ENÓLOGO: Patricio Lucero



ESTATE GROWN - VINO DE CHILE

www.undurraga.cl

