

VOLCANES MERLOT

ORIGEN

Valle Central.

VARIEDADES

85% Merlot / 15% Syrah

GRADUACIÓN ALCOHOLICA

13°

TERROIR

Suelos de origen aluvial, franco arcillosos y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad. El clima es mediterráneo sub-húmedo, con días templados y sus noches frescas, y 700mm en promedio de precipitación anual.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas en bins de 500kg donde son transportados a la bodega para su cuidadosa molienda. La fermentación se realiza en cubas de acero inoxidable durante 7 días, bajo estricto control de temperaturas para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales, entre 28°C y 30°C. Terminada la fermentación el vino se maceró por 4 días para lograr una mayor extracción de sus aromas y sabores.

NOTAS DE CATA

Este Merlot de intenso color rojo rubí con notas violáceas cuenta con aromas a fresas y frambuesas, acompañados de sutiles notas a chocolate y suaves taninos, es seco, ligero y fresco final, lo que lo hace muy fácil de tomar. Es ideal para ser disfrutado acompañando carnes rojas y blancas, pastas y quesos.

ENÓLOGA

Pilar Díaz

