



## TARAPACÁ RESERVA

### MERLOT

2018

D.O. VALLE CENTRAL

**VINIFICACIÓN:** Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas y molidas. Luego, la fermentación se realizó por un período de 7 a 10 días en cubas de acero inoxidable manteniendo una temperatura de hasta 26 °C. A continuación, se efectuaron remontajes diarios para facilitar la extracción de taninos y antocianos. El 60% del vino tuvo una crianza de 10 meses en contacto con roble francés. El resto del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable para preservar el componente fresco/frutal. Por último, una vez que los vinos han madurado se hizo la mezcla final.

**NOTAS DE CATA:**

**Aspecto:**

Rojo rubí profundo.

**Nariz:**

Destacan aromas a frutos rojos maduros, como las cerezas, acompañado por notas especiadas, como pimienta blanca y eneldo.

**Boca:**

Cuerpo medio, jugoso y de rica acidez. Destacan sus taninos elegantes con un final frutal y persistente.

**MARIDAJE:**



Pasats rellenas  
y risottos



Carnes blancas



Quesos semiduros  
y empanadas

**TEMPERATURA**

**DE SERVICIO:** 15 - 17 °C