

TARAPACÁ VARIETAL

MERLOT

D.O. VALLE CENTRAL



VINIFICACIÓN: Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalladas y molidas. Luego, la fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable, por un período de 7 días a temperaturas que oscilaron entre los 26 y 28 °C. Durante la fermentación se efectuaron remontajes diarios que fueron disminuyendo su frecuencia, de manera de obtener buena extracción de taninos y antocianos pero a la vez mucha suavidad. Finalmente, el vino permaneció en contacto con roble francés y americano durante 2 y 3 meses.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:
Rojo rubí.

Nariz:
Destacan aromas a frutos rojos maduros, como ciruelas y cerezas, notas especiadas y de hierbas típicas de la variedad, y un dejo levemente tostado.

Boca:
Cuerpo medio con taninos muy suaves y estructurados.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



Pastas



Pizzas



Carnes



Pescados grasos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16- 18 °C