



MISIONES
D R ENGO

RESERVA
RED BLEND

*Medium
Sweet*

Origen

Variedad

70 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot.

Origen Uvas

Valle Central.

Cosecha

Para Cabernet Sauvignon, la uva es cosechada a mediados de abril con 23-24° Brix. En el caso de Merlot, la uva es cosechada con 24-25° Brix desde fines de marzo hasta mediados de abril.

Vinificación

El Valle Central presenta una perfecta combinación de clima y suelo, lo que favorece el desarrollo de uvas con taninos de carácter redondo y suave.

La fermentación se lleva a cabo con temperaturas entre 24 a 28°C. El proceso involucra remontajes, que es el contacto entre orujos y mosto, el cual favorece la extracción de aromas, color, oxigenación y regula además la temperatura, con la finalidad de expresar vinos con carácter frutal propios de su terroir.

Una vez terminada la fermentación, el vino entra en una etapa denominada crianza, en donde está en contacto con maderas durante 3 meses.

La mezcla de ambas variedades se realiza por degustación, logrando el mejor equilibrio y aporte de cada variedad.

Notas de Cata



Rojo rubí intenso con matices violáceos.



Predominan notas a frutos rojos como frambuesas y cerezas, notas a frutas negras tales como moras, ciruelas y arándano, y notas de vainilla bien integradas, permitiendo una correcta expresión frutal.



De acidez equilibrada y taninos suaves y redondos, con un final largo y persistente.



Es un vino perfecto para acompañar carnes rojas, cordero, pastas y quesos.

Análisis Químico

Alcohol 12,7°.

Acidez total 5,18 g/L.

Azúcar residual 20 g/L.

PH 3,69.

