

## Reserva Merlot

### CARACTERÍSTICAS

Denominación de Origen: Valle Central.

### VINIFICACIÓN

Una vez que la uva llegó a la bodega se despalilló y se molió. El 40% de la uva tuvo una maceración pre fermentativa durante 5 días a una temperatura de 0 °C. La fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable durante 7 días a una temperatura entre 26 y 28 °C. Finalmente, el periodo de crianza duró 8 meses, donde el 60% del vino permaneció en contacto con roble francés y americano, mientras que el 40% restante se mantuvo en tanques de acero inoxidable.

### NOTAS DE CATA

Aspecto: Rojo rubí con tintes púrpuras.  
Nariz: Destacan aromas a frutos rojos maduros, como ciruelas y cerezas, y un dejo a vainilla.  
Boca: Jugoso, rica acidez, cuerpo medio, y un final sedoso y agradable.  
Temperatura de Servicio: 15 °C.

### ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,2%.  
pH: 3,42.  
Acidez total g/L (C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>): 5,43.  
Azúcar residual (g/L): 2,3.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal para maridar pastas, risottos y carnes blancas.

