



## Varietal Merlot

### VINIFICACIÓN

Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas, molidas y llevadas a tanques de acero inoxidable. Posteriormente se fermentó mediante levaduras seleccionadas durante 7 días a una temperatura controlada que no superó los 28 °C. Se hicieron remontajes breves para mantener la suavidad del vino y mantener húmedo el sombrero. Antes de que la fermentación termine, el vino se escurrió con el fin de obtener un vino suave y aromático. Finalmente, cuando la fermentación terminó, se dejó para crianza en contacto con roble durante 3 meses.

### NOTAS DE CATA

Aspecto:	Rojo rubí con tintes violáceos.
Nariz:	Aromas intensos a frutos negros como moras y ciruelas que conjugan con notas de vainilla y especias.
Boca:	Jugoso y afrutado, cuerpo medio, con taninos suaves y un final dulce, largo y agradable.
Temperatura de Servicio:	15 – 18 °C.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal para acompañar cordero, cerdo, pato, pastas y pizzas.