



MERLOT

VALLE CENTRAL

Disfrute junto a pastas, pollo y quesos frescos.

· VARIEDAD 85% Merlot, 15% otros tintos.

Cosecha manual y mecánica desde marzo · COSECHA

a mayo.

· SUELO Aluvial y coluvial.

· GUARDA En tanques de acero inoxidable por 3 meses.

Rojo rubí oscuro, muy víbido. ·COLOR

· AROMA A cereza y ciruela, con notas de cacao y

especias.

· BOCA Elegante, redondo y con cuerpo. Con una

larga duración.

