



FRONTERA

MERLOT

· VALLE CENTRAL ·

Especial para acompañar pastas, quesos, carnes rojas y pollo a la parrilla.



- **VARIEDAD** 85% Merlot / 15% Carmenere.
- **COSECHA** 80% cosecha manual desde fines de marzo hasta abril.
- **SUELO** Aluvial y coluvial.
- **GUARDA** En tanques de acero inoxidable durante 4 meses.
- **COLOR** Rojo rubi brillante y con mucha vida.
- **AROMA** Cereza y pimienta con un suave toque de cacao.
- **BOCA** Elegante, redondo, con buen cuerpo y persistencia en boca.

