



GRAN RESERVA-MERLOT



NOTAS DE CATA

En nariz se muestra intenso, con aromas a frutos rojos y negros frescos, tales como frutillas, ciruelas e higos. En boca es de ataque suave, muy armónico. Sus taninos son redondos y suaves, y le ceden al paladar medio agradables sensaciones dulces.

VARIETADES DE UVAS: 100% Merlot.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule, Chile

MADURACIÓN: 12 meses en barricas de roble francés de tercer uso.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,48 g/l

PH: 3,62

AZÚCAR RESIDUAL: 3,67 g/l

ALCOHOL: 14,0°

SUGERENCIA

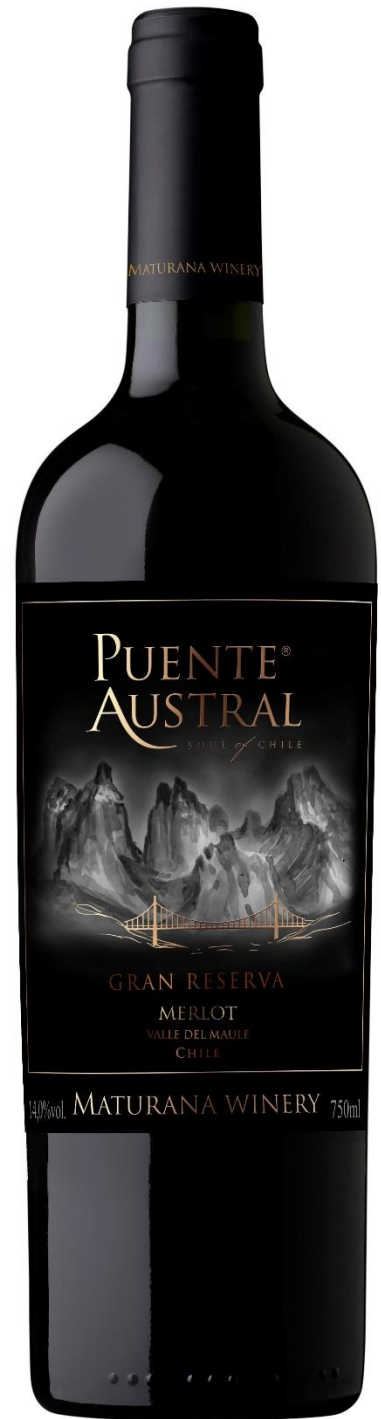
RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 15°C a 16°C.

DECANTACIÓN: No requiere.

MARIDAJE: Ideal para comer platos con carnes tales como el roast beef, hamburguesas gourmet, filete mignon, asado de tira o bife chorizo argentino.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

*James Suckling 92 Puntos

*Descorchados 2023 91 Puntos