

BRISA

Merlot 2016

Denominación de origen

Valle Central

Clima templado de tipo mediterráneo con gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos, de pedregosidad, humedad y altitud variables.

Información de cosecha y vinificación

La vinificación está orientada a realzar los sabores y aromas típicos de la variedad, obteniendo vinos frescos, frutuosos, de taninos suaves y amistosos.

Descripción del vino

Color: rojo intenso con reflejos violetas.

Aroma: frutal, fresco, con un delicado toque a especias.

Sabor: ciruelas frescas, de taninos amables, acidez jugosa y equilibrada.

Temperatura de consumo: 16-18°C.

Maridaje: guisos de verduras, pizzas y pastas con salsas en base a tomates.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3.47

Acidez Total: 3.68 g/L tartaric acid

Azúcar Residual: 7.14 g/L.

