

Sepia RESERVA



MERLOT

Merlot 89% - Petite Sirah 7% - Cabernet Sauvignon 4%

Denominación de origen

Valle del Maipo

Suelos profundos, franco-arcillosos de origen aluvial. Clima mediterráneo semiárido, con gran amplitud térmica que favorece una perfecta maduración de las uvas.

Información de cosecha y vinificación

La vendimia se caracterizó por presentar condiciones climáticas muy favorables, con temperaturas medias más bajas que un año normal y lluvias muy tardías, lo que permitió esperar la madurez óptima de las uvas logrando buenas acideces y alcoholes moderados. Se obtuvieron tintos muy frutales, frescos y representativos de cada variedad.

Cosecha: segunda semana de marzo.

Guarda: 10-12 meses en barricas de roble francés y americano.

Descripción del vino

Color: rojo cereza profundo, con reflejos violáceos.

Aroma: frutos rojos, moras y ciruelas frescas, con agradables notas de vainilla.

Sabor: frutos rojos y negros maduros, taninos sedosos, final largo y agradable.

Temperatura de consumo: 16-18°C.

Maridaje: quesos brie, camembert, terrinas, pastas con crema en base a tomates.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis 2016

Alcohol: 13.5%

pH: 3.20

Acidez Total: 3.80 g/L.

Azúcar Residual: 2.44 g/L.