



NUESTROS VINOS

• MERLOT •

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

COLOR Límpido rojo intenso con reflejos violáceos.



AROMA Intensa frescura y vivacidad, destacándose aromas a frutos rojos como ciruela, guindas y grosellas, acompañados de notas especiadas (pimienta negra), que armonizan muy bien con suaves aromas a vainilla y elegantes notas de tostados.

SABOR Redondo, fresco y vivo. Con buena persistencia, presenta un final en boca intenso y armónico.

MARIDAJE Disfrute este Merlot acompañado de carnes rojas y blancas, pastas y pescados.

TEMPERATURA DE SERVICIO



FICHA TÉCNICA

VINIFICACIÓN Clásica, utilizando levadura seleccionadas. Enevejecimiento parcial en madera de roble francés y americano durante 3/4 meses.

ZONA DE ORIGEN Valle de Uco.

GUARDA POTENCIAL 3 años.