

## VIÑA VISTAMAR Brisa Merlot



**D.O.: Valle Central**

### VARIETALES:

**Merlot**

### ORIGEN

Valle Central. Presenta un clima templado, de tipo mediterráneo con una gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos y pedregosos, con humedad y altitud variables.

### VINIFICACIÓN

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

### NOTA DE CATA:

**COLOR:** rojo intenso con reflejos violetas.

**AROMA:** frutal, fresco, con un delicado toque de especias.

**SABOR:** ciruelas frescas, taninos amables, acidez jugosa y equilibrada.

### MARIDAJE:

Guisos de verduras, quesos azules, pizzas y pastas con salsas en base a tomates.

### ANALÍTICA:

Alcohol: 13%, pH: 3.48

Acidez total: 3.15 g/lit

Azúcar Residual: 5.63 g/lit