

VIÑA VISTAMAR Single Estate Merlot



D.O.: Valle del Maipo.

VARIETALES:

100% Merlot

COSECHA:

2019, cosechado en suelo franco-arcilloso.

Clima mediterráneo.

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable y la fermentación maloláctica en barricas de encina francesa, donde el vino permaneció por 10 meses. La fermentación se llevó a cabo entre 24 °C - 26 °C

NOTA DE CATA:

COLOR: De rojo profundo.

AROMA: a la nariz este vino se perciben frutas como cerezas y frambuesas. con delicadas notas de pimienta blanca.

SABOR: En boca ofrece una gran frescura con cuerpo mediano y taninos elegantes.

MARIDAJE:

acompaña muy bien pescados, jamones, pastas y sopas cremosas.

ANÁLISIS:

Alcohol: 14%, pH: 3.20

Acidez total: 3.53 g/lit

Azúcar Residual: 3.39 g/lit