

# SANTA TIERRA

Gran Reserva  
Merlot

2017

- Notas de Cata:** Rubí oscuro intenso. En nariz, expresivo y complejo, con notas a moras, ciruelas secas y chocolate blanco. En boca notas a ciruelas con taninos firmes y elegantes con una refrescante acidez y buen balance.
- Cepas:** 100% Merlot.
- Origen:** 100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.
- Vinificación:** Selección manual del racimo previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 16 días a 26°C-28°C. Maceración post-fermentativa por 10 días. Descubado y fermentación maloláctica.
- Guarda:** 70% envejecido en barricas de roble francés por 11 meses. 30% en estanques de acero inoxidable.
- Maridaje:** Su estructura y sedosos taninos hacen que platos como el lomo de cerdo a la grilla, carnes rojas magras como el filete, las pastas y pizzas sean perfectos acompañantes.

