

SANTA TIERRA

Reserva
Merlot

2018

Notas de Cata: Color rubí oscuro. En nariz, intenso y frutoso, con notas a café, ciruelas y especias. En boca, redondo, gran cuerpo, de taninos firmes y suaves y de acidez balanceada. Notas a cerezas negras y ciruelas secas. Agradable final.

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 23 días a 26°C-28°C. Maceración post-fermentativa por 7 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda: 40% envejecido en barricas de roble francés por 7 meses. 60% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje: Su delicada estructura, sedosos taninos y buen equilibrio hacen de este Merlot un perfecto acompañante de carnes magras como el filete o de pastas en base a salsas rojas como lasagna, fettuccine a la bolognesa y pizza.

