

CABEZA DE PIEDRA



RESERVADO - Merlot

Variedade: 100% Merlot

Denominação de Origem: Valle Central

Álcool: 13° **PH:** 3.45 **Acidez Total:** 5.67 g/l Acido Tartárico
Açúcar Residual: 11.70 g/l

Vinhedos: As uvas deste vinho são provenientes do Valle Central. Uma região extensa, plana e quente. A forte influência da Corrente Humboldt significa que durante o dia a brisa fresca sopra do mar para o interior, preenchendo o vazio deixado no vale pelo ar quente que se eleva do leste. À noite, o ar frio que desce das montanhas faz com que os ventos frios soprem em sentido contrário. Estas condições favorecem um longo período de crescimento que permite o desenvolvimento de aromas complexos, mantendo a acidez das uvas.

Notas Enológicas: A colheita é manual e ocorre no final do mês de março. Os vinhedos são estabelecidos em solos de fertilidade média. Rendimento médio de 18.000 Kg/ Hectare. A fermentação é realizada a 24°-26°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável.

Notas De Degustação: Vinho de cor intensa. Aromas de cerejas frescas e frutos silvestres com traços de ameixa. Equilibrado e persistente no paladar.

Harmonização: Ideal para acompanhar carnes suínas, como o lombo ou filé mignon assados na grelha. Também com risotos, queijos frescos e legumes refogados.

Servir entre 16-18°C.