

TRIPANTU

MERLOT RESERVA

Variedade:

100% Merlot

Denominação de Origem:

Valle Central

Vinhedos:

Uvas de vinhedos localizados na zona central do Chile. Estabelecido em solos argilo-graníticos, de fertilidade média e com clima temperado com estação seca prolongada.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente com uma maceração a frio durante 5 dias e fermentadas entre 24 ° -28 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Depois é feita uma maceração pós-fermentativa de 5 dias. Assim que finalizada, o vinho é transferido para de carvalho americano e francês por 6 meses.

Composição do Vinho:

o Álcool	:	13,5 % v/v
Acidez Total	:	5,6 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,65

Notas de Cata:

Vinho tinto profundo. Aromas de amoras e mirtilos. Na boca é suave com taninos redondos e persistentes.

Harmonização:

Ideal para acompanhar aves de caça, risoto, além de queijos moles e legumes salteados. Servir entre 16-18 ° C.

