



RESERVA PRIVADA-MERLOT



NOTAS DE CATA

Color rubí. Aroma frutal de ciruelas maduras y coco. Muy fresco, de excelente acidez y suaves taninos. En el paladar se aprecia su buena estructura y la armonía entre la fruta y el roble francés. Agradable final.

VARIETADES DE UVAS: 100% Merlot.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle Maule, Chile

MADURACIÓN: Envejecido en barricas de roble francés de tercer uso por 6 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,70 g/l

PH: 3,50

AZUCAR RESIDUAL: 3,82 g/l

ALCOHOL: 13,5°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 15°C a 16°C.

DECANTACIÓN: No requiere.

MARIDAJE: Ideal para comer platos con carnes rojas, carnes blancas, pescados grasos y pastas.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana

