

MARCHILE



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Merlot

Colheita: 2022

Álcool: 13°

Colheita

As uvas são colhidas nos primeiros quinze dias de março, quando atinge sua maturação ideal.

Vinificação

Fermentado em cubas de inox, durante 7 a 10 dias com temperatura controlada entre 25° a 28° C. A fermentação maloláctica é feita de forma totalmente natural.

Notas de degustação

Cor vermelho púrpura. No nariz é um vinho intenso com aromas que nos lembram frutos vermelhos maduros e cerejas. Na boca apresenta um sabor refrescante com excelente equilíbrio e agradável acidez. Tem um final longo e persistente.