

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Merlot

Colheita: 2022

Álcool: 13,5°

Colheita

As uvas são colhidas nas últimas semanas de março nos vinhedos de março, principalmente dos vinhedos de Santa Marta principalmente.

Vinificação

A fruta é transportada para a vinícola, onde é selecionadas, desengaçadas e esmagadas para serem fermentadas em tanques de aço inoxidável por um período de 7 a 10 dias a uma temperatura de 26°- 28° C. O vinho é deixado em contato com a com os sólidos por mais 10 dias antes da separação. O vinho é envelhecido em barris de carvalho francês e americano por 6 meses.

Notas de degustação

Cor vermelha rubi arroxeadada intensa. No nariz bagas pretas, aromas doces de chocolate, como "after eight" e e um interessante componente de flores silvestres. O paladar tem intenso, taninos sedosos e grande frescor. Seu final é longo e persistente.