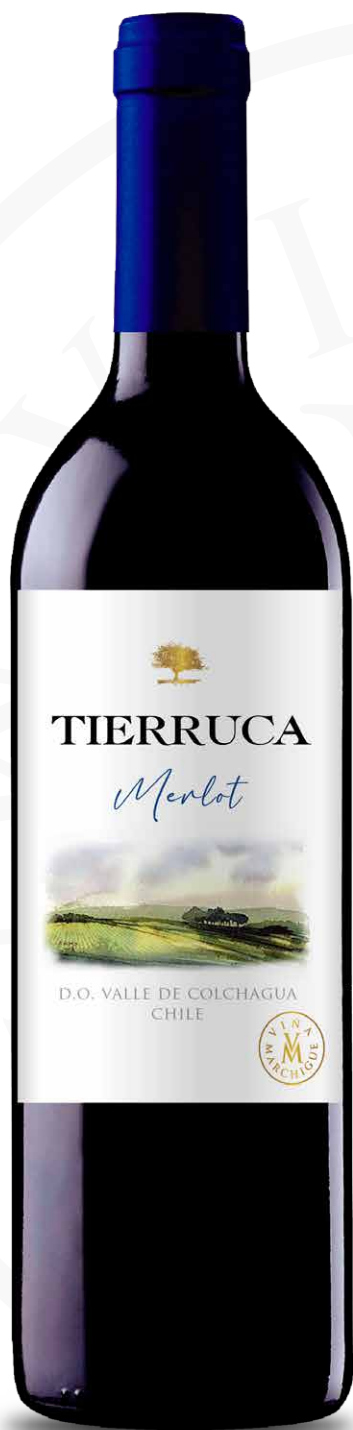




# TIERRUCA



**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.