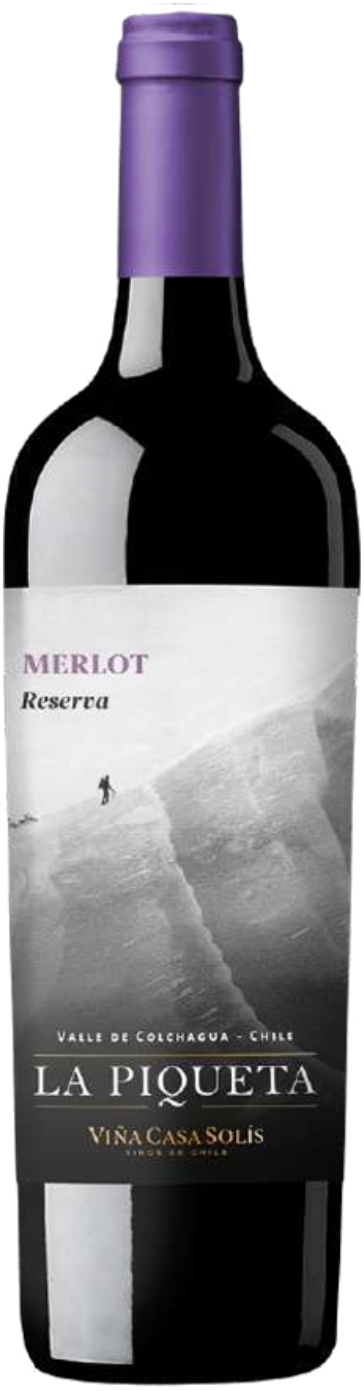



Wines of Chile

# La Piqueta Reserva Merlot

La Piqueta is a range that honours the mountaineers who conquer the Cordillera de Los Andes. It is a collection of wines that exemplifies the richness and complexity of Chilean viticulture, featuring each of its most emblematic varieties.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

## Region

Wines of Chile continue the legacy of Spanish wine culture in the ‘New World’. The rugged and wild landscapes, with the currents of the Pacific to one side and the Andean slopes to the other, allow excellent climatic conditions for the cultivation of varieties brought from the Old World: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc or Chardonnay which prosper with indigenous grapes like Carmenere.

| | |
|---|---|
| VARIETY<br>**Merlot** | STYLE<br>**Still wine** |
| ALCOHOL GRADUATION<br>**12.5%** | SERVING TEMPERATURE<br>**Between 14-16ºC** |

## Tasting Notes

Dieser Wein ist reich an Noten von Brombeeren und schwarzen Pflaumen und bietet einen würzigen und kräuterartigen Geschmack mit einem langen, befriedigenden Abgang. Ideal zu mexikanischer Küche und Pastagerichten.

## Food Pairing

Er passt ideal zu Pasta und würzigen Gerichten, zu Fleischbrühen und milden Käsesorten.

## Technical Information

Um die höchste Qualität und Frische unserer Früchte zu gewährleisten, planen wir den Erntezeitplan sorgfältig. Nach der Ernte werden die Trauben entrappt und 24 Stunden lang auf 12 °C gekühlt, um ihre Aromen zu bewahren. Der Gärungsprozess erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 24-25 °C, wodurch die aromatischen Verbindungen und die charakteristische Farbe der Rebsorte optimal extrahiert werden können. Nach der malolaktischen Gärung bleibt der Wein mehrere Monate lang in Kontakt mit seiner Feinhefe, um Komplexität und Rundheit zu erlangen und so sein volles Fruchtpotenzial zu entfalten.