



Vino de Chile Cerro Nevado Merlot

Las uvas proceden de zonas próximas a la cordillera Andina. Son terrenos altos, en torno a 600 metros, y bien protegidas. Los viñedos tienen buena insolación en suelos arcillosos y ricos en minerales, para un perfecto desarrollo en su maduración. Se trata de una zona reconocida por sus tintos afrutados y de gran calidad.

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Merlot

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15-17°

Notas de Cata

Color púrpura intenso, este vino tiene aromas de ciruela dónde los sabores a frutos rojos perduran en el paladar. Postgusto con un toque final picante.

Maridaje

Acompaña a la perfección a carnes a la brasa y arroces caldosos.

Información Técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, para expresar el máximo la extracción de aromas frutales y suaves taninos. Después de la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa para obtener un vino maduro, complejo y elegante al paladar.