

La Piqueta Merlot



Vino de Chile La Piqueta Merlot

La Piqueta es un vino para exploradores que te ayuda a hacerte camino por las laderas y variedades del excitante paisaje de Chile. Elaborado con uva Merlot procedente de zonas próximas a la cordillera Andina. Son zonas altas, 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 la maduración del Merlot. Se trata de una zona reconocida por el Merlot de carácter frutal y elegancia de sus taninos.



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
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 – 17°C

Notas de Cata

De color morado oscuro, este vino presenta aromas frutales. Los sabores de las ciruelas maduras se combinan en el paladar logrando un acabado suave y especiado.

Maridaje

Un perfecto compañero de carnes de ternera o venado, arroz caldoso y cordero.

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.