



DON LUIS MERLOT 2007

Las uvas utilizadas para este Merlot 2007 fueron molidas inmediatamente después de su cosecha. Luego fueron sometidas a una maceración fría de 6 días antes de su fermentación, que demoró entre 8 y 10 días.

Para ganar complejidad, el equipo enológico utilizó tanto levaduras nativas como prise de mousse, y el mosto fue remontado tres veces al día durante los primeros días. La maceración duró 7 días, a continuación de la cual el vino fue prensado. Finalmente, se dejó madurar por varios meses antes de ser embotellado.

ARMONIAS

Una perfecta compañía para pastas, pavo y pollo asados, lomo de cerdo y quesos mantecosos, Brie y Camembert.

NOTAS DE CATA

De color púrpura profundo, entrega intensos aromas frutales donde resaltan los de ciruelas rojas y frambuesas maduras, que se mezclan con delicadas notas especiadas de frescas hierbas.

Es un vino de cuerpo medio y taninos suaves, con sabores a ciruela negras y toques de moka que lo hacen sabroso. En el paladar, se siente redondo, con un agradable y suave final. Ideal para disfrutar ahora o guardarse por 2 a 4 años.

DATOS TECNICOS

Composición Varietal: 100% Merlot

Acidez Total: 4.5 gr/L

pH: 3.64

Alcohol: 14%

Azúcar residual: 2.8 gr/L