



# CASA AMADA

Reserva Merlot

2018

**Notas de Cata:**

Color rubí oscuro. En nariz, intenso y frutoso, con notas a café, ciruelas y especias. En boca, redondo, gran cuerpo, de taninos firmes y suaves y de acidez balanceada. Notas a cerezas negras y ciruelas secas. Agradable final.

**Cepas:**

100% Merlot.

**Origen:**

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

**Vinificación:**

Selección manual del racimo previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 23 días a 26°C-28°C. Maceración post-fermentativa por 7 días. Descubado y fermentación maloláctica.

**Guarda:**

40% envejecido en barricas de roble francés por 7 meses. 60% en estanques de acero inoxidable.

**Maridaje:**

Su delicada estructura, sedosos taninos y buen equilibrio hacen de este Merlot un perfecto acompañante de carnes magras como el filete o de pastas en base a salsas rojas como lasagna, fettuccine a la bolognesa y pizza.

