



CASA AMADA

Gran Reserva Merlot

2017

Notas de Cata:

Rubí oscuro intenso. En nariz, expresivo y complejo, con notas a moras, ciruelas secas y chocolate blanco. En boca notas a ciruelas con taninos firmes y elegantes con una refrescante acidez y buen balance.

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 16 días a 26°C-28°C. Maceración post-fermentativa por 10 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda:

70% envejecido en barricas de roble francés por 11 meses. 30% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Su estructura y sedosos taninos hacen que platos como el lomo de cerdo a la grilla, carnes rojas magras como el filete, las pastas y pizzas sean perfectos acompañantes.

