



CASA AMADA

Merlot

2018

Notas de Cata:

Rojo intenso, elegantes aromas a frutos maduros. En el paladar redondo y bien balanceado, taninos suaves con notas a cerezas, ciruelas maduras y toques de cocoa. Persistente 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 4 a 5 días entre 3 y 5°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a una temperatura entre 27°C y 30°C. Maceración post-fermentativa por 3 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda:

20% envejecido en barricas de roble francés por 4 meses. 80% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Por su estructura delicada y suaves taninos es ideal para acompañar carnes como el filete de res, solomillo de cerdo a la parrilla y aves de caza como las codornices en escabeche.

