



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:

100% Merlot

COSECHA:

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma.

CATA:

Vista: Rojo rubí con destellos cobrizos.

Nariz: Notas de fruta fresca como fresa, arándanos, cereza y ciruela. Fondo de vainilla y caramelo suave.

Boca: Fruta roja predominante que comparte gusto con los ahumados de la crianza.

Vino con delicado equilibrio.

VINIFICACIÓN:

Fermentado con temperatura controlada para mejorar su extracción aromática y de color. 15 meses en barricas de roble blanco francés, Europa del Este y americano.

Grado alcohólico: 13,6% Vol. Alc

MARIDAJE:

Cortes magros con salsas elaboradas. Lomo de cerdo en salsa de ciruela, filete de res en reducción de vino tinto, pizzas, pastas ligeras y queso fundido con chistorra.

Temperatura ideal: 16–18°C

