



LA CAPITANA MERLOT 2017

Los trabajadores de los viñedos se refieren cariñosamente a la palmera más alta "La Capitana" como un saludo a su estatura y liderazgo. Vinos elaborados a partir de lotes cuidadosamente seleccionados y que reflejan la esencia de La Rosa, guiando nuestro compromiso de producir vinos de terroir sostenibles y embotellados en las que la tradición nutre nuestra curiosidad.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal.

95% Merlot - 5% Syrah



Maduración

Este vino es envejecido en madera de roble francés durante nueve meses.



Nariz

Intensa, elegante, con frutas negras, cerezas, grosellas negras, pimienta blanca y frutos del bosque.



Paladar

Taninos firmes y entrada fresca y dulce. Jugoso y concentrado en el paladar medio, de final balanceado.



Maridaje

Perfecto con carnes, guisos de carne, aves de corral con salsas marrones, lomo de cerdo, pato.

ALC/VOL: 14 % ACIDITY: 5,36 g/l (en ácido tartárico) PH: 3,46

