



LA PALMA RESERVA MERLOT 2019

La Palma Reserva son vinos elaborados con frutas seleccionadas de nuestros propios viñedos que ofrecen expresión varietal en perfecta armonía con la complejidad que viene Con la presencia del roble. Esta colección de vinos embotellados de la finca ofrece el oportunidad perfecta para apreciar el potencial de Chile y de Cachapoal como Denominación de origen de clase mundial.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal.

93% Merlot, 7% Syrah



Maduración

Las uvas son cosechadas, despalilladas y molidas mecánicamente. El mosto se bombea a un tanque de fermentación y se siembra con levaduras seleccionadas, manteniendo controlada la temperatura a 28°C durante 10-15 días. El vino de prensado se mantiene separado. La fermentación maloláctica se produce de forma natural. El vino es envejecido durante 6 meses en madera de roble Frances.



Nariz

Notas de fruta madura, negras, cerezas y ciruelas, con un leve toque de madera.



Paladar

Concentración media, taninos finos y sedosos, gran concentración de fruta en boca.



Maridaje

Chuletas de cerdo, puré de patatas picantes, pato asado, pasta y salsa roja.

ALC/VOL: 13,5% ACIDEZ: 5,50 g/l (en ácido tartárico) PH: 3,54

