

# Evolución

Merlot | Cosecha 2010

## NOTAS DE CATA

*Vino de color rojo rubí. Su aroma presenta delicadas notas a guinda, mermelada de mora y ciruelas deshidratadas. Sus taninos en boca son suaves y amigables, presentando un gran final.*



### Variedades

85% Merlot y 15% Carménère. Variedades de suelo franco arcilloso.

### Origen

Valle del Maule, Chile.

### Cosecha

Manual, entre el 25 de marzo y 15 de abril de 2010.

### Guarda

15% a 20% de la mezcla en barricas de roble americano.

### Maridaje

Es ideal para acompañar carnes blancas, pastas y quesos mantecosos.

### Cómo servir

Entre 18°C (64,6°F) a 19°C (66,2°F).

### Capacidad de guarda

Hasta el año 2016.

Alcohol: 13% v/v

pH: 3,5

Formato de exportación: 12 x 750 cc