

EVOLUCIÓN

MERLOT

NOTAS DE CATA

De un elegante color rojo rubí. Delicadas notas a guinda, cerezas y suaves notas florales. Producto de su guarda se aprecia un agradable tostado. Sus taninos en boca son suaves y amigables, estructura media y grato final. Elegante y sutil tostado producto de envejecimiento en barricas.



VARIETADES

85% Merlot y 15% Cabernet Sauvignon.
Variedad de suelo franco arcilloso, de origen fluvial.

ENVEJECIMIENTO

30%, por un período de 8 meses en barricas de roble americano y francés.

COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



MARIDAJE

Presenta gran armonía con carnes blancas, carnes rojas magras, pastas y quesos mantecosos.

SERVICIO

Decantar y dejar respirar por 30 min. Servir a 18°C (64.4°F)

FORMATO DE EXPORTACIÓN · 750 cc

ALCOHOL · 13.5% v/v

