



UNDURRAGA MERLOT

VALLE CENTRAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Merlot.

Alcohol: 14,0 %

Vinificación: La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28 y 30 C. por un período de 7 días. Posteriormente, se mantuvo en maceración por 5 días adicionales con el fin de lograr la extracción de sus características frutales.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Tiene un color rojo rubí con tonalidades violáceas.



Aromas a cerezas, y suaves especias.



Es agradable al gusto, liviano y bien equilibrado.



En la mesa es único acompañando pastas, carnes blancas y quesos.

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

La Bodega

Undurraga es una de las viñas chilenas más prestigiosas y con mayor trayectoria. Desde sus inicios, en 1885, la incansable búsqueda de la calidad, la cercanía al consumidor y el profundo carácter innovador han hecho de Undurraga un ejemplo entre sus pares. Con presencia en más de 70 países, diversos paladares son deleitados a través de vinos de alta calidad reconocida en todo el mundo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com