

Merlot

Un vino de brillante tonalidad rojo ciruela que manifiesta intensos aromas de frutas rojas, matizado con puntas herbales de laurel, setas y frutilla del bosque, evolucionando a tonos de jarabe de maple y chocolate amargo. Taninos firmes y bien pulidos, en equilibrio con una acidez moderada.. 10 meses en barrica americana y francesa.



VIÑEDO	Viñedo San Miguel
PAÍS	México
AÑO	2020
SERVIR A	16°C - 18°C
UVAS	Merlot
ACIDEZ TOTAL	5.25 g/lit
AZÚCARES	1.4 g/lit
GRADO DE ALCOHOL	13.6% - vol.
CONTENIDO NETO	750 ml
VISTA	Brillante tonalidad rojo ciruela que manifiesta intensos aromas de frutas rojas, matizado con puntas herbales de laurel, setas y frutilla del bosque, evolucionando a tonos de jarabe de maple y chocolate amargo.
NARIZ	Aromas, fresca y frutalidad agradable de pequeños brotes rojos.
BOCA	Taninos firmes y bien pulidos, en equilibrio con una acidez moderada.
MARIDAJE	Armoniza bien con carnes rojas, especias, pozole blanco, asados de verduras, tablas de quesos, postres de chocolate y frutos rojos.
VINIFICACIÓN	10 meses en barrica americana y francesa. Vinificación tradicional en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas. Contiene sulfitos.