

LA PLAYA®



Reserva

MERLOT 2024

VALLE DE COLCHAGUA CHILE

Las uvas Carmenere crecen en nuestro viñedo llamado San Jorge, que se ubica en el corazón del valle de Colchagua, en la ribera sur del río Tinguiririca, a 55 kilómetros del océano pacífico y a 45 kilómetros de la cordillera de los andes. Las uvas fueron cosechadas y depositadas en tanques de acero inoxidable para una breve maceración prefermentativa de 2 días. Luego se realizó una fermentación con levaduras nativas, la cual se desarrolló durante 8 días a temperaturas entre 22 y 25°C. Una vez finalizada la fermentación, el vino fue trasegado y se mantuvo en contacto con roble. El vino fue filtrado antes del embotellado.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí y brillante. Los aromas son típicos de la variedad, incluyendo frutas rojas, frambuesa, cereza y mora, integradas con notas de vainilla y roble tostado presentes. En boca, el vino es suave, con una textura envolvente y un final largo y volumen medio.

MARIDAJE

Tacos de carne o vegetarianos, pastas con salsas, risottos y quesos suaves.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Merlot

Alcohol: 13,5% vol

pH: 3,45

Azúcar Residual (g/L): 3,7

Acidez Total (g/L): 5

Guarda: 6 meses de guarda



*Historical quality consistency



**FOR THE
PLANET®**
— MEMBER —

“VINOS CON PROPÓSITO”

Honramos el océano y sus playas como hábitat natural de nuestro ecosistema y estamos comprometidos a mantenerlos prístinos. Por ello, destinamos 1% de nuestras ventas a este propósito a través de ONGs locales sin fines de lucro.



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

CONSUMO SOLO PARA MAYORES DE 18 AÑOS. EL EXCESO DE ALCOHOL PUEDE SER DAÑINO. NO RECOMENDADO PARA EMBARAZADAS.