

LA PLAYA®



Gran Reserva

MERLOT 2022

COLCHAGUA VALLEY • CHILE

Las uvas fueron cosechadas manualmente a comienzos de abril. Se colocaron en estanques de acero inoxidable para una maceración prefermentativa de 4 días, y posteriormente el jugo fue inoculado con levaduras para iniciar la fermentación alcohólica. Esta se llevó a cabo a temperaturas entre 24–27°C, durante 10 días. Una vez finalizada, el vino permaneció en contacto con los orujos por 10 días adicionales antes de ser trasegado a barricas de roble, donde permaneció por 6 meses. Aquí el vino realizó la fermenta.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz, aromas de frutas frescas como cereza y mora silvestre se integran bien con las notas aportadas por la crianza en roble, incluyendo tostado y especias. En boca, muestra taninos suaves, gran textura, acidez equilibrada y sabores frutales que destacan en el paladar. El final es suave, largo y con predominio frutal.

MARIDAJE

Pastas rellenas con salsas de tomate o a base de frutas, quesos maduros, risotto de verduras y platos al curry.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Merlot
Alcohol: 14,5% vol
pH: 3,56
Azúcar Residual (g/L): 3,91
Acidez Total (g/L): 4,74
Guarda: 6 meses en contacto con roble



“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.



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