PETIRROJO

RESERVA

Notas de Cata: Nuestro Merlot es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas rojas maduras, con notas a fresas, notas de setas silvestres y tierra húmeda, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.

Maridaje: Queda muy bien con cremas de verduras, carnes blancas y pescados. Con pizzas también armoniza bien y quesos suaves.

Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16ºC.

Primavera/Verano a 13ºC.

Año: 2021

Variedad: 100% Merlot

DO: Colchagua

Viñedo: Viñedos de sector San Juan de la Sierra,

plantados principalmente en laderas con exposición N-O, en espalderas y riego por

goteo.

Suelo: Origen aluvio-coluvial en terrazas y

pendientes de fertilidad media-baja. Hay

buen drenaje.

Cosecha: Cosecha mecanizada la 3era semana de

marzo.

Fermentación: Fermentación con levadura seleccionada, en

estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de

26°C.

Crianza: Micro oxigenación en acero inoxidable.

 Alcohol
 : 13,5°
 pH
 : 3,57

 Acidez (g/l)
 : 4,97
 Azúcar (g/l)
 : 3,39





