

**Cépage:** Merlot

**Région:** Vallée de Colchagua

**Assemblage:** 85 % Merlot – 15 % Cab. Sauvignon

**Dégustation:** Ce Merlot présente une agréable couleur rouge rubis. Il laisse s'exprimer des arômes de cerise et de fraise. Bien équilibré, il offre en bouche une belle longueur sur le fruit.

**Vendange:** Les grappes sont vendangées manuellement à maturation optimale. Celle-ci est déterminée par des analyses chimiques et organoleptiques.

**Vinification:** La fermentation dure 6 jours à une température de 25 °C en cuves inox. Une courte macération est effectuée pour préserver les délicats arômes de fruits.

**Données techniques:**

- Alcool: 13,5 °
- Macération: 7 jours
- Température de fermentation / durée: 25 °C / 6 jours
- Elevage / durée: 100% en cuves inox
- Type de chêne: pas de chêne



PRODUCT OF CHILE

**MERLOT**

*Pupilla*



*Luis Felipe Edwards*

**Fiche Technique :**

<b>Gencod</b>	7 804 414 000 648
<b>Conditionnement</b>	75 cl
<b>Nbre de bouteilles par carton</b>	12
<b>Nbre de cartons par palette</b>	50
<b>Nbre de cols par palette</b>	600

[www.saphy-shop.com](http://www.saphy-shop.com)