

Cépage: Merlot

Région: Vallée de Colchagua

Assemblage: 85 % Merlot – 15 % Cabernet Sauvignon

Dégustation: Ce délicieux vin offre le caractère corsé et le soyeux du bon Merlot cultivé dans la vallée de Colchagua. Avec une couleur rubis-violet sombre, il a d'agréables accents de fruits rouges et de notes florales accompagnés d'un léger soupçon poivré. Corsé, avec des tannins souples et ronds on note un arrière goût épicé.

Vendange: Ce Merlot est vendangé en mars, sur des parcelles sélectionnées d'un rendement de 8 tonnes/ hectare, dans notre vignoble de la vallée de Colchagua.

vinification: Après une courte macération à froid, le vin est fermenté à 25 °C pendant 7 jours. Il est alors pressé et 50 % de l'assemblage va prendre les délicates notes de chêne dans des fûts de 2^{ème} et 3^{ème} utilisation.

Données techniques:

- Alcool: 14°
- Macération: 12 jours (incluant la macération)
- Température de fermentation / durée: 25 °C – 7 jours
- Elevage / durée: 50% dans des fûts de chêne pour 8 mois et l'autre moitié en cuves inox.
- Type de chêne: 2^{ème} et 3^{ème} utilisation en chêne français



PRODUCT OF CHILE

MERLOT

Estate



Luis Felipe Edwards

Fiche Technique :

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Gencod | 7 804 414 381 587 |
| Conditionnement | 75 cl |
| Nbre de bouteilles par carton | 12 |
| Nbre de cartons par palette | 50 |
| Nbre de cols par palette | 600 |