

# RIVIERA

Wines & Spirits

## CANTAGUA

*Merlot*



### PAÍS

Chile.

### REGIÓN

Valle Central.

### UVAS

100% Merlot.

### BODEGA

Puntí Ferrer.

### CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentrados durante los meses de invierno.

### VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años.

Sistema de conducción: Espaldera.

Rendimiento: 12 Toneladas / Ha.

Tipo de cosecha: Cosecha mecánica en la segunda mitad de marzo.

### PROCESO

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.

Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.

Guarda: En cubas de acero inoxidable.

### NOTA DE CATA

**Vista:** Color rojo intenso, brillante con reflejos rosados.

**Nariz:** Nariz muy frutal, con toques de arándano y casis.

**Boca:** Entrada agradable y vivaz, de cuerpo ligero con taninos suaves en el final de la boca.

### MARIDAJE

Quesos suaves, pastas, carnes blancas.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

17-18 °C.