

# RIVIERA

Wines & Spirits

CASA PUNTI

*Merlot*



## PAÍS

Chile.

## REGIÓN

Valle de Rapel.

## 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.

## VINIFICACIÓN

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

## MARIDAJE

Carnes rojas, quesos suaves, pastas.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

17 - 18°C.