

*Faustino Rivero Ulecia*

## MONOVARIETAL COLLECTION MERLOT



### POCHODZENIE

Winnice położone w La Mancha na łagodnej równinie między 600 a 800 m n.p.m. Niskie plony uzyskuje się w sposób naturalny, ze względu na wiek winorośli i niewielkie opady w ciągu roku, co zapewnia dobrą jakość i koncentrację winogron. Klimat typu kontynentalnego z wpływami śródziemnomorskimi. Słonecznie z około 3000 godzin słonecznych rocznie.

### WINIFIKACJA

Fermentowane w temperaturze 23-28°C z codziennymi przepompowywaniem w celu wydobycia aromatów i koloru. Po zakończeniu fermentacji alkoholowej wino przechodzi fermentację mlekoczną i porusza się wraz z osadem, aby uzyskać krągłość w ustach.

#### ODMIANA

Merlot

#### TYP WINA

Czerwone półwytrawne

#### ALKOHOL

13% Vol.

### NUTY SMAKOWE



#### WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Intensywna czerwień z ciemnymi obwódkami granatu.



#### TEMPERATURA SERWOWANIA

Pomiędzy 16 a 18°C



#### ZAPACH

Intensywny i kwiatowy nos z delikatnymi korzennymi nutami i nutą lukrecja



#### PODAWAĆ DO:

Idealny do czerwonych mięs, roślin strączkowych, orzechów, serów i pasztetów.



#### SMAK

Podniebienie owocowe z nutą dojrzałych owoców, takich jak jeżyny i truskawki. Szlachetne i dojrzałe tani, długi finisz

### ENOLOG

espół enologów kierowany przez inżyniera Rodrigo Espinozę Agronoma i Enologa z Uniwersytetu de Chile.