

## Viñedo

Valle Central

Los viñedos se sitúan en una ladera con exposición poniente en la Cordillera de la Costa. Clima mediterráneo templado con influencia del Océano Pacífico.

## Cosecha

Durante el mes de abril

12 a 14 toneladas por hectárea

## Vinificación

Fermentación en estanques de acero inoxidable entre 26 y 28°C durante 16 días por lotes separados según las características específicas de cada lote.

## Envejecimiento

En estanques de acero inoxidable hasta el momento del embotellado.

## Clarificación

Decantación natural y estabilización en frío.

Filtrado por tierras antes del embotellado.

## Notas de Cata

Intensos aromas de frutos rojos maduros. Paladar maduro, repleto de taninos equilibrados, frutuosos y gentiles. Vino redondo y bien equilibrado.

## Maridaje

Excelente opción para maridar con carnes blancas ligeramente sazonadas, quesos suaves y pastas con salsas cremosas y de delicado sabor.

## Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 16 y 18°C.



## OSADÍA MERLOT VALLE CENTRAL

### Análisis

Alcohol	:	12,9%
Acidez	:	3,25 g/l
pH	:	3,61
Azúcar residual	:	3,50 g/l