

Cépage: Merlot

Région: Vallée de Colchagua

Assemblage: 90 % Merlot – 10 % Cabernet Sauvignon

dégustation: De couleur sombre, ce Merlot offre des arômes de baies noires et de prune accompagnés d'un soupçon de poivre et des saveurs vanillées relatives à l'élevage en fûts de chêne français. Il est souple, corsé et rond. En fin de bouche le fruité ressort.

Vendange: La vendange est saine et mûre. Elle est effectuée manuellement dans les derniers jours de mars.

Vinification: La fermentation s'effectue à 25°C pendant 7 jours. Il est alors pressé et intégralement élevé en fûts de chêne neufs et de 2nd utilisation, d'où il tirera ses délicates notes boisées.

Données techniques:

- Alcool: 14°
- Macération: 14 jours (incluant la fermentation)
- Température de fermentation / durée: 25 °C – 7 jours
- Elevage / durée: 100% en fûts de chêne pendant 12 mois
- Type de chêne: Chêne français neufs et de 2nd utilisation



PRODUCT OF CHILE

MERLOT

Reserva



Luis Felipe Edwards

Fiche Technique :

Gencod	7 804 414 381 594
Conditionnement	75 cl
Nbre de bouteilles par carton	12
Nbre de cartons par palette	50
Nbre de cols par palette	600