

Ave Rosa Merlot



Vinedos y Terroir: Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule. Este lugar posee un clima de tipo mediterráneo, donde las lluvias de invierno son normales y los veranos secos, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche. Esto permite que las uvas obtengan el desarrollo de tanino maduro, así como excelentes aromas y la concentración de color. Los suelos son una combinación de tierra arenosa y cenizas volcánicas. El terreno es llano y reciben una excelente exposición a la luz solar.

Vinificación: Las uvas fueron cosechadas a mediados de abril. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 26° a 28°C durante un período de siete a diez días. Antes de embotellar, los vinos son, estabilizados y filtrados con cuidado para mantener toda la fruta.

Notas del enólogo: Este vino tiene un intenso color rojo violeta. Sus aromas nos recuerdan a frutas negras maduras con notas especiadas. En boca tiene taninos dulces y suaves. Una gran opción para combinar son carnes rojas asadas, pastas con salsas suaves y quesos jóvenes.

Temperatura de servicio recomendada: Servir entre 16°C - 18°C.

DATOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 3,48 g/l

PH: 3,51

Azúcar Residual: 6 g/l

VARIEDAD:

Merlot

ORÍGEN:

Valle Central

ENÓLOGO:

Claudio Gonçalves Rey

EMBOTELLADO:

En Origen

ALCOHOL:

12,5°

COSECHA:

2022

Ave Rosa
WINE OF CHILE

CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES