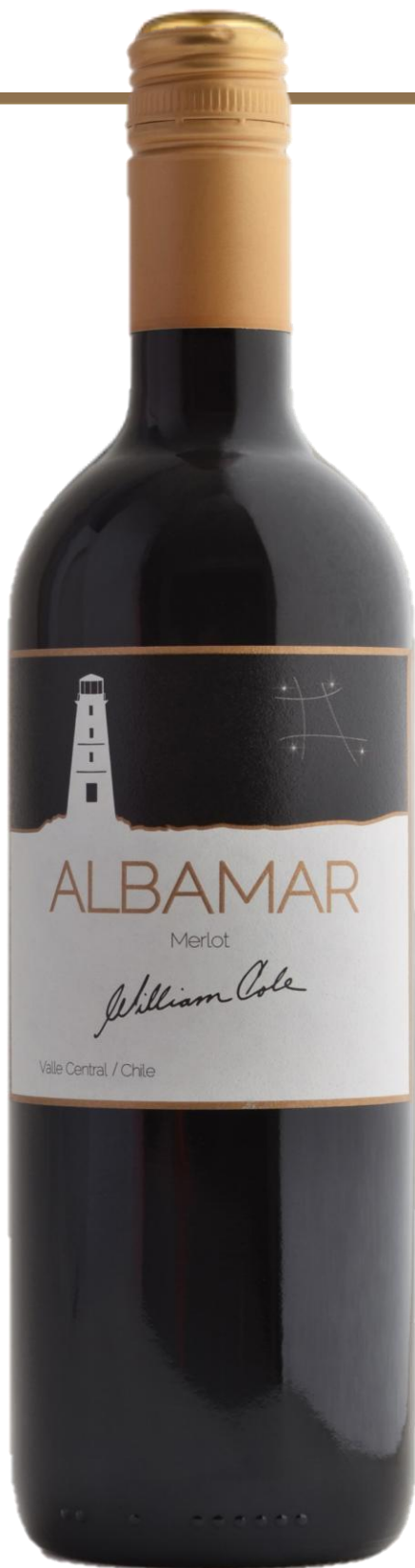




ALBAMAR

MERLOT 2015



COMPOSICION

- Merlot 100%

INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle Central
- Fecha Primera quincena de Mayo
- Rendimiento 14 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 5 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

NOTA DE CATA

Nuestro Merlot es un vino de color rojo cereza con tintes rubíes, profundo y brillante. En nariz destacan las notas a frutos negros, mora, notas especiadas y mezclado con leves notas a yogurt. En boca es agradable y fresco, destaca su cuerpo ligero y taninos suaves. Ideal para acompañar pastas a la boloñesa, pavo asado con verduras.

Temperatura recomendada para servir entre 14-16°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.2% (vol./vol.)
- pH 3.55
- Acidez Total 5.4 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.07g/L