

LA FIESTA SUR

MERLOT ROSÉ 2015

Ficha Técnica

Maceración breve de seis horas en contacto con los hollejos, extracción del líquido que comenzará la fermentación a temperatura controlada (15°), logrando un color rosado pálido, conservando los aromas florales y frutales de estas variedades en plenitud. Excelentes aromas, buena estructura con cuerpo medio.

Alcohol: 13 % vol.
Acidez: 3.1 gr/l
Azúcar: 2,5 gr/l
pH: 3,7

Nota de Cata

Color: rosado pálido, pétalo de rosa.
Aroma: frutal, frutilla, con sutil final amoscotelado.
Boca: agradable, intensa con buen volumen y persistente final.

Maridaje

Ensaladas, aperitivos, pastas con salsas suaves.
Temperatura de servicio: 12° a 14°.

