



ALTO QUILIPIN

MERLOT RESERVA

PRODUCTO

% MEZCLA	100% Merlot
COSECHA	2014
VALLE	Maule Valley
CONDUCCIÓN	Espaldera
PRODUCCIÓN	8-9 ton/ha
RIEGO	Goteo
CRianza	80% en barricas por 12 meses
GUARDA	En botella por 6 meses mínimo
ALCOHOL	14 gr.
AZUCAR	
AC TOTAL	

DEGUSTACIÓN

Vino de intenso color rojo, la nariz es expresiva y compleja, incluye aromas de frutos rojos, frutos secos y ligeros toques de pimienta negra, muy bien casados con notas de vainilla, chocolate, tabaco y humo, que proporcionan la madera de barricas utilizados durante su crianza. El paladar es intenso con buen volumen, redondo, equilibrado y persistente.