

<http://www.valdiviesovineyard.com/index.php/vinos-valdivieso/winemaker/>



## VALDIVIESO

### WINEMAKER RESERVE

#### Merlot

##### Denominación

Valle de Rapel

##### Variedad

Merlot 100%

##### Cosecha

Cuarta semana de Marzo y Primera semana de Abril

##### Vinificación

- Cuidadosa selección manual de racimos.
- Los racimos son suavemente despallados.
- La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable por un periodo de 7 a 10 días a una temperatura controlada de 26°.
- El mosto en fermentación es remontado sobre la capa de orujo, tres veces durante el día.
- El vino permanece 6 meses en contacto con madera de roble Francés.

##### Notas de Degustación

Atractivo color rojo oscuro con suaves tintes violetas. Intensos aromas a frutas negras maduras, ciruelas, vainilla, café, cacao y suaves notas ahumadas. Elegante entrada. Fresco de agradable suavidad con taninos maduros que entregan buen volumen y estructura.

**Recomendación de guarda:** Para disfrutar joven de su frescura, dentro de los 4 primeros años.

##### Servicio y Acompañamiento Recomendado

Ideal acompañado de pastas, estofados, carnes blancas con suaves especias o pescado a la plancha. Servir a 16°C.

Safrá 2012. Jantar Empório Luigi Pietro em 22/09/2016, Confraria La Ribotta.