



Variedad Orquídea: Cattleya Amethystoglossa

KIDIA

WINE OF CHILE



LÍNEA	Varietal
VARIEDAD	MERLOT ROSÉ
COMPOSICIÓN	100% Merlot
COSECHA	2018
CAPACIDAD	750 ML
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	Franco

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Medios de Marzo
Maceración en frío	: 6 horas
Levadura	: Arpege
T° Fermentación	: 12 - 16 °C
Remontajes	: No
Maceración Total	: No
Filtrado	: Sí

GUARDA

Potencial de guarda	: 4 años
---------------------	----------

ANÁLISIS

Alcohol	: 12.5%
Azúcar Residual	: 6.65 g/l
Acidez Total	: 4.09 g/l
pH	: 3.25 g/l

Temperatura de Servicio 13°C / 55°F

NOTAS DE CATA

Llamativo color rosado frambuesa. De gran intensidad frutal, destacan notas a frambuesa, cereza y pétalo de rosa. En boca es frutoso, fresco y largo. Se funden intensos sabores de fruta tropical con suaves notas de mandarina y lima, en un fresco balance de acidez. Final limpio, fresco y persistente.

Safrá 2017. Happy Hour em 10/01/2019 no Les Terroirs. La Ribotta.