

<http://www.fronterawines.com/pt/cepas/merlot/>



FRONTERA DE CONCHA Y TORO

MERLOT, 2009

Origem

O vale do Rapel, com todo seu calor e frescor, é a terra onde se originam as uvas que amadurecem lentamente nas parreiras. A colheita tardia em abril e guarda posterior em tanques de aço durante dois meses, é o que permite uma particular versão deste elegante clássico mundial.

Corpo

A cor rubí intensa, com muita vida, é o selo distintivo deste vinho suave e fresco, cuja estrutura anuncia uma equilibrada suculenta.

Boca

O merlot Frontera se caracteriza por seu sabor elegante, redondo, com bom corpo e persistência na boca. No nariz se adivinham toques de pimenta e frutas vermelhas como cerejas. Também um suave toque de madeira e cacau. Um vinho redondo, para esses perduráveis.

SOBRE O FRONTERA:

Frontera, vinho chileno mais vendido do mundo, nasce no fértil vale central do Chile, cujos vinhedos estão protegidos naturalmente pelas quatro fronteiras chilenas:

Ao norte, o [Deserto de Atacama](#), o mais árido do mundo.

Ao sul, os impactantes [Glaciares](#).

A oeste, o imenso [Oceano Pacífico](#).

A leste, a majestosa [Cordilheira dos Andes](#).

Abobrinha refogada ao queijo provolone. Jantar em 24 de agosto de 2011.