



SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL MERLOT

Notas de Prova

O 120 Merlot é um vinho de cor vermelha violácea, com intensos aromas frutados que lembram frutas vermelhas, além de notas florais, baunilha e tabaco. É um vinho de grande volume e elegância, com bom equilíbrio entre uma acidez adequada e taninos maduros, que se desenvolvem em toda a boca, com um final refrescante frutado.

Vinificação

Colheita manual durante o mês de abril. As uvas são desengaçadas, esmagadas suavemente, submetidas à fermentação a temperaturas entre 24 e 26 °C. Dependendo de cada lote e zona, utilizou-se 10% de madeira na fermentação para aumentar a fixação de cor e estabilidade dos vinhos. Uma vez finalizada a fermentação alcoólica, 20% do vinho passou por um período de envelhecimento em madeira francesa por 6 a 8 meses, segundo o ano, para aumento do dulçor e da complexidade.

Este vinho possui potencial de guarda de 3 a 5 anos.

País / Região - Chile - Valle Central

Classificação/ Tipo - Vinho Tinto Seco

Casta / Uva - Merlot

Graduação alcoólica - 13%ABV

Litragem - 750ml

Temperatura de serviço - 16°C

Safra 2020. Al, oço em 15/11/2022.