

Merlot Reserva

D.O VALLE DEL ITATA

2023



■ ORIGEN

Descubre nuestro Merlot Reserva 2023, proveniente de nuestro viñedo ubicado en la comuna de Bulnes, junto a nuestra bodega de vinos. El viñedo es trabajado minuciosamente por el enólogo Heinrich Männle, quien practica una agricultura ecológica y no ha utilizado pesticidas en los últimos 15 años. Esta edición es nuestra primera cosecha de Merlot propio, un hito histórico para Viña Männle.

■ VARIEDAD

Merlot

■ SUELO

De origen aluvial, con presencia de limo, arcilla y arena. A partir del metro de profundidad se puede encontrar carbonato de calcio y otros minerales.

■ CLIMA

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año. Temperatura promedio en verano: 24°C.

■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 11 de marzo del año 2023.

■ FERMENTACIÓN

La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable durante 30 días con remontajes abiertos y cerrados.

■ GUARDA

El vino fue guardado por 12 meses en barricas de roble americano y francés usadas.

■ NOTA DE CATA

Es un vino de tonalidad rojo cereza con tintes violáceos. Desprende aromas a frutas rojas, como ciruela y cereza, complementado con capas florales. En boca, nos deleita con su sabor a frutas rojas, una acidez equilibrada, con taninos redondos, teniendo un final medio persistente.

■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con carnes a la parrilla, carnes rojas magras, aves de corral, pastas con salsa de tomate, quesos suaves, vegetales asados y embutidos.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 16 - 18°C

■ ALCOHOL: 13,5% VOL.

■ AZÚCAR RESIDUAL: <2 GR/L.