Valle Central

Cerro Nevado – Merlot

Chile, heredero de la tradición vinícola española, ha sabido aprovechar su geografía única para crear vinos de carácter excepcional. Desde las frescas brisas del Pacífico hasta las cálidas laderas andinas, cada terruño entrega notas únicas a variedades clásicas. Descubre con Cerro Nevado la diversidad y excelencia de los vinos chilenos.

Region:

Las uvas proceden del Valle Central unas de las principales zonas vitivinícolas de Chile. Las condiciones climáticas son similares a las de la zona mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, existe una humedad permanente con nieblas matinales lo que conlleva unas maduraciones lentas y unos vinos de gran calidad.

VARIEDAD: Merlot	ESTILO: Vino tranquilo
GRADUACIÓN ALOHÓLICA: 13%	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Servir entre 15-17º

Notas de cata

Color púrpura intenso, este vino tiene aromas de ciruela dónde los sabores a frutos rojos perduran en el paladar. Postgusto con un toque final picante.

Maridaje

Combina a la perfección con carnes a la brasa y arroces caldosos.

Información técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, para expresar el máximo la extracción de aromas frutales y suaves taninos. Después de la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa para obtener un vino maduro, complejo y elegante al paladar.