Valle de Colchagua

La Piqueta – Reserva Merlot

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una de sus variedades más emblemáticas.

Region:

Valle de Colchagua: Ubicado en la región del Valle Central entre los Andes y la costa. Esta región goza de un clima mediterráneo con influencia marítima, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y húmedos. Este clima, junto a la composición del suelo aluvial y pedregoso, aporta las condiciones ideales para el viñedo.

VARIEDAD: Merlot	ESTILO: Vino tranquilo
GRADUACIÓN ALOHÓLICA: 13%	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Entre 14 y 16 °C

Notas de cata

Expresivo vino tinto con aromas a mora y ciruela negra. En boca se perciben sabores herbales y especiados. De largo y agradable final para acompañar platos mexicanos y pastas.

Maridaje

Ideal para acompañar pastas y comidas condimentadas, caldos de carne y quesos suaves.

Información técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y frescura, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría a 12ºC durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.