Pico Andino – Merlot

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Hecho a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes cumbres de Los Andes.

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: Entre 14 y 16 °C

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

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.