



ÁGUILA DORADA

MERLOT

DEGUSTACIÓN

Apariencia	: Colores rojo violáceos y con notas azules.
Aromas	: Aromas vegetales como betarraga, algo de flores y sensaciones animales.
Boca	: Con presencia notoria de limón y cítricos. Muy persistente y de bajo cuerpo. Resalta su frescura, intensidad y elegancia.

CARACTERÍSTICAS

Composicion Varietal	: 100% Merlot.
Viñedo	: Fundo San Gabriel, San Javier.
Denominación de origen	: Valle del Maule.
Sistema de Conducción	: Espaldera.
Tipo de suelo	: Franco Arenoso.
Edad de Viñedos	: 10 - 20 años.
Rendimiento	: 8 -10 tons / ha.
Fecha de cosecha	: Primera y segunda semana de Abril.
Tipo de cosecha	: Manual

LOGÍSTICA

Capacidad Botella	: 750 ml.
Botellas por Caja	: 12
Peso bruto caja	: 15,9

ANÁLISIS

Alcohol	: 13%
pH	: 3,65
Acidez Total (H2SO4)	: 5 gr / lt

DESCRIPCIÓN

Se caracteriza por su finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnoso. El proceso de vinificación es efectuado con temperaturas no superior a 27 grados. La fermentación es lenta para obtener el mejor color característico de este cepaje.

