



# 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

- Composición 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 (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 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.

