

Faustino Rivero Ulecia

MONOVARIETAL COLLECTION MERLOT



TERROIR TERROIR

Viñedos situados en una suave planicie entre 600 y 800 metros de altitud. De manera natural se obtienen bajos rendimientos, debido a la edad de las cepas y a las bajas precipitaciones durante el año, asegurando una buena calidad y concentración de la uva. Clima de tipo Continental con influencia del Mediterráneo. Soleado con unas 3.000 horas de sol al año. *Vineyards located in a soft plain between 600 and 800 meters of altitude where low yields are obtained, due to the age of the strains and the low rains during the year that ensure a good quality and concentration in the grapes. Continental weather with Mediterranean influence. 3.000 hours of sunshine per year.*

VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Fermentado a temperaturas de 23-28°C con remontados diarios para extraer aromas y color. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maleoláctica y se mantiene con movimiento de lías para obtener redondez en boca. *Fermented at temperatures of 23-28 °C with daily pumping to extract aromas and colour. Once the alcoholic fermentation is over, the malolactic fermentation is done with lees movement to obtain roundness in the mouth.*

VARIETADES VARIETIES

Merlot

ALCOHOL ALCOHOL

13% Vol.

TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Tinto *Red*

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARANCE

Color rojo intenso con ribetes granate oscuro
Intense red colour with dark garnet trims



TEMPERATURA TEMPERATURE

Servir entre 16 y 18°C
Serve at 16 to 18°C.



OLFATO AROMA

Nariz intensa y floral con suaves notas especiadas y tonos a regaliz
Intense and floral nose with soft spicy notes and liquorice tones.



MARIDAJE PAIRING

Ideal para acompañar carnes rojas, legumbres, frutos secos, quesos y pates.
Ideal to accompany red meats, legumes, nuts, cheeses and pâté.



GUSTO TASTE

Boca frutal con tonos de fruta madura, como mora y fresas. Taninos nobles y maduros, final largo
Fruit mouth with shades of ripe fruit, such as blackberries and strawberries. Noble and mature tannins, long finish.

ENÓLOGO WINE MAKER

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile.
Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile.