



VSE Classic

Merlot

30,000 cajas



COSECHA Y ENSAMBLAJE

Cosecha manual: 100% Merlot.

Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

Los días cálidos y la brisa fresca que desciende de la cordillera de Los Andes, son la clave para la máxima expresión varietal. El suelo arcilloso presenta una mediana a baja fertilidad, y un subsuelo de buen drenaje.

PROCESO

Fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (28°-30°C). Este vino no tiene guarda en barricas, con el fin de preservar sus características varietales.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13,7	% por vol.
Acidez total:	4.9	g/L (Tartárico)
pH:	3.6	
Azúcar residual:	2.8	g/L

*los datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Color rojo intenso, aroma a berry y especias. Un vino de cuerpo suave con un final agradable.

Maridaje Sugerido

Servir entre 16 ° y 18° C.

Prensa y Premios