

Paso del Sol Merlot

País de origem

Chile

Produtor

Terramater

Região

D.O Região del Valle Central

Safra

2018

Videiras

Merlot

Solo

Aluvial

Colheita

Manual

Vinificação

Em cubas de aço inox

Maturação

25% da produção por 6 meses em toneis carvalho

Gradação Alcoólica

12,5 %

Análise Sensorial

Cor rubi com reflexos violáceos. Possui aromas de frutas vermelhas, frutas secas, especiarias e tostagem, café. Toques de compota também aparecem. Em boca, é um vinho muito macio, com acidez presente e taninos firmes. O final é frutado, bastante agradável e com boa persistência.

Harmonização

Carnes de aves, massas com molhos queijos de sabor leve.

Temperatura de serviço

De 13 a 14 °C

