



VIÑA FALERNIA

CHILE

MERLOT D.O. ELQUI VALLEY RESERVA



Vitigno / Rebsorte / Varietal: Merlot 100%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 14% vol
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.

Area di produzione: Le uve vengono vendemmiate a mano, diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi di acciaio inox con pistoni a temperatura di 26-28°C. a cappello sommerso. La fermentazione malolattica avviene al 100%. Il vino viene invecchiato in barrique di rovere francese ed americano per 4 mesi (per il 60%). Dopo l'assemblaggio viene imbottigliato e maturato in bottiglia.

Colore rubino intenso. Ricco aroma di ciliegia con sfumature di menta e vaniglia. Di buona corposità, delicato al palato con lunga persistenza e potente retrogusto.

Si abbina bene con pasta, pesce e pollo.

Produktionsgebiet: Die Trauben werden von Hand geerntet, geschält und zerkleinert. Die Fermentation erfolgt in kleinen Edelstahltanks mit Kolben bei einer Temperatur von 26-28 ° C. mit untergetauchtem Hut. Die malolaktische Fermentation erfolgt zu 100%. Der Wein reift 4 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern (60%). Nach dem Zusammenbau wird es in der Flasche abgefüllt und gealtert.

Intensive rubinrote Farbe. Reiches Kirscharoma mit einem Hauch von Minze und Vanille. Guter Körper, zart am Gaumen mit langer Ausdauer und kraftvollem Nachgeschmack.

Es passt gut zu Pasta, Fisch und Hühnchen.

Production area: The grapes are harvested by hand, destemmed and crushed. Fermentation takes place in small stainless steel tanks with pistons at a temperature of 26-28 ° C. with submerged hat. Malo-lactic fermentation takes place 100%. The wine is aged in French and American oak barrels for 4 months (60%). After assembly it is bottled and aged in the bottle.

Intense ruby color. Rich cherry aroma with hints of mint and vanilla. Good-bodied, delicate on the palate with long persistence and powerful aftertaste. It goes well with pasta, fish and chicken.