



Reserva
TERRANOBLE

MERLOT

COMPOSICIÓN:

85% Merlot

ORIGEN:

Valle de Colchagua

FECHA DE COSECHA:

Mediados de Abril

GUARDA:

25% del vino con madera de roble francés

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí, este Merlot ofrece el aroma característico de su variedad, con un buen nivel de frescas frutas rojas. En boca tiene taninos muy bien ensamblados que provienen de la crianza en roble, resultando en un vino fresco y jugoso.

MARIDAJE:

Ideal con cordero o ají de gallina.

T° DE SERVICIO:

Servir entre 16° y 18°C.