FOYE

MERLOT

NOTAS DE CATA	Nuestro Merlot es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas rojas maduras, con notas a fresas, notas de setas silvestres y tierra húmeda, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos. Maridaje: Queda muy bien con cremas de verduras, carnes blancas y pescados. Con pizzas también armoniza bien y quesos suaves. Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16ºC. Primavera/Verano a 13ºC.
VARIEDAD	100% Merlot
D.O.	Maule
VIÑEDO	Viñedos plantados principalmente en laderas con exposición N-O, en espalderas y riego por goteo.
SUELO	Origen aluvio-coluvial en terrazas y pendientes de fertilidad media-baja. Hay buen drenaje.
COSECHA	Cosecha mecanizada la 3era semana de marzo.
FERMENTACIÓN	Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.
CRIANZA	Micro oxigenación en acero inoxidable.