



MONARCA *Reserva*

Variedad

Merlot

Cosecha

Tercera semana de Marzo.

Origen

Valle del Cachapoal – Rapel
Viñedo Loreto

Clima

Mediterráneo templado, estaciones marcadas, gran amplitud térmica entre el día y la noche durante la época de maduración.

Suelos

Aluviales, franco arenosos, de baja fertilidad

Vinificación

Se macera en frío antes de fermentar durante 5 días a 7 °C en estanques de acero inoxidable, luego se sube la temperatura para fermentar a 23 - 25°C realizando suaves remontajes para la extracción del color y los aromas. Se realiza una maceración extendida de 20 días aprox.

Guarda

Guarda de 12 meses en barricas de roble Francés y Americano.

Color

Rojo rubí intenso, de gran intensidad, tono joven. Algunas notas ladrillo con el tiempo.

Nariz

Compleja nariz, rica en fruta roja, frutilla y ciruela, gran tipicidad, notas de café acompañadas de vainilla y tostado.

Boca

Concentrado, textura sedosa, de gran cuerpo, persistente.

Sugerencias de servicio

Servir a 18 ° C, para disfrutar sus caracteres frutales abrir en los primeros 4 años, puede incluso guardarse hasta 8 años.