



MONARCA *Varietal*

Variiedad

Merlot

Cosecha

Última semana de Marzo - primera de Abril

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, luego se sube la temperatura para fermentar a 23 - 25°C realizando suaves remontajes para la extracción del color y los aromas. Se separa de las pieles a los 10 días.

Guarda

Guarda corta de 6 meses en estanques de acero inoxidable.

Color

Rojo rubí intenso, de gran intensidad, tono joven.

Nariz

Expresiva nariz, rica en ciruelas y notas de frambuesa, gran tipicidad, algunas notas de vainilla.

Boca

Rica textura, suave, de cuerpo medio, fácil de beber.

Sugerencias de servicio

Servir a 18 °C, para disfrutar sus caracteres frutales abrir en los primeros 2 años.
