



# PUNTÍ FERRER

FINE WINES CHILE

## SIGNATURE MERLOT

### CLIMA

*Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.*

### VITICULTURA

*Edad del viñedo: 10 años  
Sistema conducción: Espaldera  
Rendimiento: 12 Toneladas / Ha  
Tipo Cosecha: Cosecha mecánica en la segunda mitad de Marzo.*

### VINIFICACIÓN

*Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.  
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.  
Guarda: En cubas de acero inoxidable.*

### NOTA DE CATA

*Visual: Color rojo intenso, brillante con reflejos rosados.  
Nariz: Nariz muy frutal, con toques de arándano y casis.  
Boca: Entrada agradable y vivaz, de cuerpo ligero con taninos suaves en el final de la boca.  
Maridaje: Quesos suaves, pastas, carnes blancas.  
T° de servicio: 17 - 18°C*

