



Fox Wines SpA
Bellavista 0251, Piso 4°
Providencia, Santiago Chile
info@foxwines.cl
www.foxwines.cl

VENDAVAL

VARIETAL

MERLOT



- Cosecha 2020
- Cepa 100% Merlot
- Origen Valle Central
- Vendimia Abril 2020

■ Origen - Valle Central:

El Valle Central es un territorio de 300 kms de longitud desde la zona noroeste de Santiago hacia el sur y situado entre las dos más importantes cadenas montañosas. La cordillera de los Andes por el este y la cordillera de la Costa por el lado oeste. Recorre desde el valle del Maipo por el norte hasta el valle del Maule por el sur. Está formado por suelos aluviales originados desde la cordillera de los Andes. Su clima es de inviernos fríos y lluviosos con primaveras templadas y veranos secos y calurosos.

■ Vinificación:

Las uvas son recibidas en una mesa de selección donde se eliminan hojas e impurezas. Previo a la fermentación el mosto se estabiliza en frío por 48 horas. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable durante 8 días manteniendo rangos de temperatura entre 26°C y 29°C. Levaduras seleccionadas fueron agregadas al mosto. Una vez finalizada la fermentación el vino fue sometido a una maceración de 7 días con el objetivo de obtener un mayor desarrollo de aromas y complejidad en boca.

■ Notas de Degustación:

Vino de color rojo rubí brillante con tonos violáceos. En nariz destacan aromas a fruta roja y negra junto a suaves notas de tabaco y especias. En boca se presenta como un vino de cuerpo medio, persistente y de buena estructura. Destacan sus taninos suaves y redondos generando un vino con un gran final, frutoso, intenso y fresco.

■ Maridaje:

Vino ideal para acompañar pastas, pescados grasos como salmón, carnes blancas bien condimentadas y carnes rojas magras. Se recomienda servir entre 16 y 18°C.



■ Datos Analíticos

■ Alc%	12,8 %
■ Azúcar Residual	3,7 g/l
■ AT (C4H6O6)	5,12 g/l
■ PH	3,45



www.foxwines.cl

