

ANTARES[®]

CHILE

La estrella más brillante en los cielos del sur

Antares Merlot

La estrella más brillante del Hemisferio Sur

Chile es un largo y angosto país en el rincón sudoeste de América del Sur. De norte a sur, de este a oeste, la combinación entre hombre, clima y suelo ha abierto nuevas regiones vitivinícolas para el mundo. Las principales características de esta mezcla son el Cordón de los Andes en la frontera hacia el este, el Océano Pacífico en la costa occidental, el desierto de Atacama arriba en el norte y la Patagonia hacia el sur. Tierra de exploradores y aventureros, este país vitivinícola da vida a vinos apasionantes.

Fermentación y envejecido

El mosto se fermentó a temperaturas controladas de 28° C–30° C (82° – 86° F) en estanques de acero inoxidable, seguido por un período de maceración de 7 días para la extracción ideal de color, aromas y sabor.

Nota de cata

Nuestro Antares Merlot rojo rubí tiene aromas limpios e intensos de frutos rojos maduros, en particular ciruelas, cerezas y frutillas acompañadas con notas de canela. El paladar ofrece estos mismos sabores y confirma un vino con buen equilibrio, taninos suaves y un final placentero.

Maridaje

Disfrute este vino con carnes blancas, quesos suaves o pastas. Sírvalo a 18° C (64° F)

Potencial de envejecido

Hasta 2-3 años

Ficha técnica

Enólogo: Andrés Caballero.

Variedad: 100% Merlot

Denominación de origen: Valle Central

