



FRONTERA

MERLOT

◀ VALLE CENTRAL ▶

Especial para acompañar pastas, quesos, carnes rojas y pollo a la parrilla.

- **VARIEDAD** 85% Merlot / 15% Otras uvas tintas.
- **COSECHA** 40% cosecha manual desde fines de marzo hasta abril.
- **SUELO** Aluvial y coluvial.
- **GUARDA** En tanques de acero inoxidable durante 4 meses.
- **COLOR** Rojo rubí brillante e intenso.
- **AROMA** Cerezo y pimienta con un suave toque de cacao.
- **BOCA** Elegante, redondo, con buen cuerpo y persistencia en boca.

◀ NOTAS DE CATA ▶

www.fronterawines.com